sale&pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2022 - € 3,90

Liscia o rigata?

L'Italia si divide davanti a un piatto di pasta

Gallo e galletto

Carne bianca, ruspante e saporita, con il gusto di una volta

Carrot cake

Una storia curiosa e tante interpretazioni di una mitica torta

Marchesi

I piatti iconici che hanno innovato l'alta cucina italiana

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 35 - Mensile - PT(Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 22 FEBBRAIO 2022

ZITI SPEZZATI CON PESTO DI SPINACINI E PISTACCHI CON GAMBERI AL ROSMARINO

pag. 15

Qui accanto, da sinistra a destra: gallo livornese in umido al sidro (pagina 59); la tavola imbandita del servizio L'occasione è speciale (pagina 88) ; un'immagine del viaggio tra i Colli Bolognesi (pagina 42).





Sommario *marzo*

RUBRICHE








HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PAOLO MARCHI
GIORNALISTA GASTRONOMICO E FONDATORE DI IDENTITÀ GOLOSE, A PAGINA 28 CI REGALA UN RITRATTO SINCERO DI GUALTIERO MARCHESI, GRANDE MAESTRO, RICERCATORE INSTANCABILE OLTRE CHE GENIALE IDEATORE DI PIATTI CELEBRI CHE HANNO CAMBIATO LA STORIA DELLA CUCINA.

CARLA CANAPÈ E SONIA BELFORTE
ANIME DELL'EMITTENTE TORINESE RADIO ANTENNA UNO, LA PRIMA COME EDITRICE (A SINISTRA) E LA SECONDA COME CONDUTTRICE (A DESTRA), A PAGINA 22 CI RACCONTANO LA PASSIONE COMUNE PER IL CIBO, TRA CULTURE, SAPORI E TRADIZIONI DIVERSI, CHE SI INCROCIANO NEI LORO PROGRAMMI RADIOFONICI.

FILIPPO BARONI
MEMBRO DI JRE SOLO DALLO SCORSO NOVEMBRE, NEL SUO RISTORANTE MATER, NELL'ARETINO, PROPONE UN VIAGGIO GUSTATIVO FATTO DI SAPORI ANCESTRALI, USO SAPIENTE DEGLI INGREDIENTI DEL TERRITORIO, ERBE SELVATICHE E ANTICHE RICETTE DI CONVENTO. A PAGINA 62.

indice delle ricette

MARZO 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Ode al maritozzo

QUEL DOLCE PANINO RIPIENO DI PANNA HA MERITATO CITAZIONI, DEDICHE E POESIE. PERCHÉ TUTTI, NON SOLO I ROMANI, LO AMIAMO SENZA RISERVE

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Primi anni '60, San Giovanni in Laterano, Roma. Dovevo avere 4 o 5 anni, una foto mi immortala con un maritozzo in mano. Il nome del dolce romano è riecheggiato spesso nei ricordi di famiglia, sta di fatto però che non l'ho mai più mangiato. Poi, questo gennaio, molti maritozzi si sono materializzati, ripieni di panna, nella mia cucina. Opera di Sara, la fidanzata di mio figlio Oliviero, romana doc, che ha messo in pratica la ricetta di famiglia. Ha impastato, fatto lievitare e cotto una dozzina di questi panini, così buoni da far invidia alle migliori pasticcerie. E a molti giapponesi: già perché questo dolce che oggi spopola nei bar romani li fa impazzire. Nel 2017, complice la nascita della manifestazione romana Maritozzo Day, un'emittente televisiva del Sol Levante ha messo al centro di una trasmissione il dolce così come lo fa la storica pasticceria Romoli ed è partita la mania. Mai un dolce ha avuto tante celebrazioni, dediche, poesie e citazioni nei film come questo soffice panino che vede le sue origini (forse) nell'Antica Roma, come sostanzioso impasto di farina, uovo, strutto (che diviene olio in Quaresima), sale, miele e uvetta, preparato dalle mogli per i mariti che lavoravano nei campi, cibo dei pastori a guardia delle greggi e pagnotta dei braccianti nel Medioevo. Quindi nasce di grande formato, come testimonia anche Luigi Zanazzo (studioso di fine '800 del folclore romano) che ricorda come il maritozzo era "trenta o quaranta volte più grande di quelli che sse magneno adesso", non solo: "era tutto guarnito de zucchero a ricami. In dermezzo, presempio, c'ereno du' cori intrecciati... e drento ar maritozzo, quarche vvorta, ce se metteveno insinenta un anello, o quarch'antro oggetto d'oro". Il primo venerdì di marzo il dolce era donato dal ragazzo alla propria fidanzata come promessa, non ancora marito ma... "maritozzo". Dunque da pranzo sostanzioso a pegno d'amore? Bisogna fare ordine e indietreggiare di qualche secolo, quando la produzione dei dolci era legata a festività o periodi religiosi ed era appannaggio dei conventi; in quelli romani si producevano ciambellette, castagnole, budini, gelatine e naturalmente maritozzi che, con la diffusione tra '600 e '700 della pasta lievitata uscirono dai confini conventuali per entrare nelle botteghe e nelle case. Assieme al baccalà e poco altro, il dolcetto divenne un alimento con cui si poteva infrangere il digiuno quaresimale, così amato e popolare che Gioacchino Belli lo cita in un sonetto del 1833 (definendolo pane di forma romboidale), Adone Finardi gli dedica un poemetto nel 1851, il già citato Zanazzo gli intitola degli stornelli e nel 1964 un altro poeta romanesco Ignazio Sifone scrive l'*Ode ar maritozzo*. Ricapitoliamo: nasce pagnotta, diventa dolce nei conventi e poi si diffonde in più varianti di forma e grandezza. La versione odierna è quella ufficiale, amata da turisti, nottambuli e cultori della prima colazione, ma soprattutto è nel cuore dei romani. Tanto che, se vedo un maritozzo, penso a Sordi che da bambino lo mangiava con la panna da Pasquino, un piccolo caffè all'angolo con via Manara, e ai suoi film come *Vacanze intelligenti* del 1978. In uno dei tre episodi Augusta (Anna Longhi) e Remo (Alberto Sordi), marito e moglie visitano la Biennale di Venezia e lei stanca lo implora: "C'ho sete, fame, me se so' gonfiati i piedi... un maritozzo".





I MARITOZZI DI SARA

ELABORATA
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 18 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

per l'impasto 30 g di uvetta – 12 g di lievito di birra fresco – 500 g di farina Manitoba – 240 g di zucchero semolato – 85 g di olio di semi di mais – 2 tuorli – 1 limone non trattato – 30 g di arancia candita – 30 g di pinoli – sale
per la farcitura 500 ml di panna fresca – 40 g di zucchero a velo

1 Mettete a bagno l'uvetta in acqua. Stemperate il lievito in 250 ml di acqua tiepida con 1 cucchiaino di zucchero; quando sarà ben sciolto, mescolate il mix con la farina, l'olio di semi, 85 g di zucchero semolato, i tuorli, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Lavorate il composto fino a renderlo compatto; incorporate infine l'uvetta scolata, l'arancia candita a pezzetti e i pinoli, e fate lievitare l'impasto per 3 ore.
2 Dividete l'impasto in 12 palline, allungandole un po' alle estremità. Trasferitele su una placca foderata con carta da forno e fatele lievitare per 2 ore; infine infornatele a 180° per circa 18 minuti. Sciogliete intanto sul fuoco lo zucchero semolato rimasto in 100 g di acqua. Sfornate i maritozzi, spennellateli con lo sciroppo preparato e fateli asciugare.
3 Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo e farcite i maritozzi.



Farcitura ad arte
Trasferite le pagnottelle completamente raffreddate su un piano di lavoro e incidetele, nel senso della lunghezza, con la punta di un coltello affilato, ma senza aprirle del tutto. Farcite i maritozzi con la panna montata preparata, aiutandovi con un coltellino dalla punta arrotondata o, se preferite, con una tasca da pasticciere montata con bocchetta a stella. Spolverizzate, a piacere, con zucchero a velo.

Piatto Rosenthal.
Indirizzi a pagina 122

LISCIA O RIGATA?

PENNE, RIGATONI, PACCHERI, ZITI: CAMBIANO LE FORME, MA SOPRATTUTTO LA SUPERFICIE. PER MOTIVI STORICI E PRODUTTIVI, MA ANCOR DI PIÙ PER LA RESA CON I CONDIMENTI E LE SENSAZIONI AL PALATO

testo e cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Che domanda difficile è questa? Pasta liscia o rigata? Mentre il resto del mondo si gode beato errori gastronomici come lo spaghetto al ragù, noi italiani tracciamo differenze importanti tra i diversi tipi di pasta, esprimendo preferenze non solo sul formato ma pure su quella che potremmo definire la sua finitura superficiale, la fatidica dicotomia tra pasta liscia e rigata. Forse siamo pure un po' troppo confidenti nella nostra esperienza visto che, stando ai dati dell'Aidepi, l'associazione italiana delle industrie della pasta, nel Bel Paese si realizzano oltre 300 formati, davvero troppi per poter dire di averli assaggiati tutti! E anche perché, alla resa dei conti, sulla pasta abbiamo alcune idee imprecise. Una di queste ci dice che, dal punto di vista storico, la pasta secca sia originaria della Campania e che solo in quella regione si produca ancora oggi la migliore. Ora, se parliamo di spaghetti, la loro patria è certamente Napoli. Ai tempi del regno borbonico, il prezzo del grano relativamente economico e l'invenzione dei torchi per produrre pasta lunga in modo industriale crearono le condizioni ideali per la loro diffusione. Sappiamo che di questi spaghetti ottocenteschi fosse ghiotto non solo il popolo affamato ma pure il sovrano Ferdinando I. La sua preferenza si trasmise al successore Ferdinando II di Borbone, che nel 1845 concesse ai fabbricanti di Gragnano (già allora il distretto più specializzato) l'alto privilegio di fornire la Corte di tutte le paste lunghe, fissandone la fortuna e la fama che continua ancora oggi. Questa la storia della più famosa tra le "lisce". Tuttavia gli stessi storici garantiscono che già nel 1500 corporazioni di pastai esistessero, oltre che a Napoli, anche a Roma, Palermo, Milano, Savona e in altre parti d'Italia. Tant'è che se nel 1571 a Napoli si fondava l'Arte dei Vermicellari, nel 1574 i genovesi costituivano la Corporazione dei Fidelari. È proprio il capoluogo ligure inoltre a dare i natali alle penne, un formato corto finalmente. Furono inventate nel 1865 grazie al macchinario brevettato da Giovanni Battista Capurro, in grado di eseguire quel taglio inclinato che dava ai maccheroni l'aspetto di un pennino. Invece di inchiostro, le penne Capurro, benché lisce, raccoglievano benissimo il condimento. E le righe allora? Attenzione, secondo molti chef e pastai campani, eredi della nobile tradizione gragnanese, la rigatura sulla pasta non servirebbe affatto. Anzi, sarebbe un difetto.

La differenza di spessore formata da monti e valli creerebbe infatti zone con diversi tempi di cottura, tali da rendere la pasta un po' al dente e un po' scotta. *segue >*



Far sì che un pacchero prenda bene il sugo, ci insegnano loro, è solo questione di qualità: se le materie prime sono ottime (grano duro italiano e acqua purissima), se la trafilatura, ovvero l'estrusione della pasta, viene fatta con stampi di bronzo e soprattutto, se l'essiccazione è lenta e il più possibile simile a un tempo (nell'Ottocento, a Gragnano, gli spaghetti asciugavano stesi all'aria) il risultato è una pasta liscia, ma allo stesso tempo porosa e ruvida perciò il sugo dalla sua superficie non scivola affatto, anzi vi si stende alla perfezione. Eppure questa supremazia del liscio non trova riscontro nelle preferenze di chi oggi acquista e cucina la pasta. Sugli scaffali dei rivenditori, spaghetto a parte, i formati rigati rappresentano il 90% delle vendite. Come nasce il loro successo? Siamo tutti in errore? Forse sì, ma spesso da certi difetti nascono grandi opportunità. Certamente in principio, la riga serviva a dare alla pasta struttura e tenacia anche con l'utilizzo di materie prime non eccellenti. Parliamo di secoli in cui lo sviluppo tecnologico era agli albori e la pasta si produceva anche in zone d'Italia e persino d'Europa in cui i cereali erano meno ricchi di glutine che nel nostro mezzogiorno. La pasta rigata pertanto rendeva meglio della liscia quasi ovunque. Si dice che gli stessi napoletani d'altronde ricorressero alle righe e a un grano meno duro quando si trattava di rifornire la vicina Roma. Vero o meno, proprio a questo "dispetto" dovremmo la nascita di mezze maniche e rigatoni che fanno grandi tanti sughi della cucina capitolina. Miti, storie e abitudini a parte, oggi la situazione è radicalmente diversa: i moderni pastifici possono permettersi di gestire minuziosamente la maglia glutinica dell'impasto e la fase dell'essiccazione, calibrandole su ciascun tipo di formato. Le varietà di grano duro utilizzato in Italia sono addirittura 200 e vengono lavorate con tecnologie diverse, studiate su misura, che ne esaltano le migliori qualità. Che la pasta sia ruvida, callosa, rigata, che rilasci amido nel sugo o che lo conservi pulito, si tratta di scelte e obiettivi ugualmente possibili, pianificati da chi produce per poter offrire opzioni diverse a chi cucina. Valli e monti tengono la cottura alla pari. Righe e superfici lisce facciamole scegliere soltanto al palato.

I FORMATI RIGATI UN TEMPO ERANO MENO PREGIATI, EPPURE OGGI SONO I PIÙ VENDUTI



INTERVISTE

Riccardo Felicetti, CEO Felicetti

SIETE TRA I MIGLIORI PASTIFICI D'ITALIA EPPURE VI TROVATE TRA LE MONTAGNE. NON È STRANO? NIENTE AFFATTO, ALL'INIZIO DEL '900 QUI IN TRENTINO OPERAVANO 20 PASTIFICI! TRASFORMAZIONE ED ESSICCAZIONE DEI CEREALI ERANO D'ALTRONDE ESSENZIALI PER LA SOPRAVVIVENZA A QUESTE QUOTE, COME L'AFFUMICATURA DEI SALUMI. **CHE DIFFERENZA C'È TRA PRODURRE FORMATI RIGATI O LISCI?** OGGI NESSUNA, MA UN TEMPO, USANDO FARRO, ORZO O GRANO TENERO, LA RIGA AIUTAVA A DARE STRUTTURA E LA PASTA ERA PIÙ FACILE DA ASCIUGARE PERCHÉ I PEZZI NON SI INCOLLAVANO. **COSA PREFERISCE IL CLIENTE?** IN ITALIA LE VENDITE PREMIANO I RIGATI, MA NEGLI USA, COMPLICE IL FATTORE NOSTALGIA, I LISCI PIACCIONO MOLTO. **OGGI PRODUCETE PASTA DI GRANO MATT: COS'È?** UN GRANO AD ALTO INDICE GLUTINICO CHE ABBIAMO SELEZIONATO E COLTIVIAMO APPOSITAMENTE.

Luca Marchini ristorante L'Erba del re, Modena

QUALE PASTA PREFERISCE? LA LISCIA È PIÙ FACILE DA CUOCERE IN MODO OMOGENEO, LA RIGATA HA UNA RUGOSITÀ CHE PUÒ PIACERE DI PIÙ. IO PREFERISCO LA PASTA RIGATA PERCHÉ AMO LA PERCEZIONE DEI SOLCHI. **CON CHE SUGHI LE VEDE INDICATE?** LA LISCIA CON PASSATA, RAGÙ, CARBONARA. LA RIGATA CON I CONDIMENTI MENO GRASSI: POMODORI, FIORDILATTE, SUGHI VEGETALI. **COME SI REGOLA PER LA COTTURA?** LISCIA O RIGATA, DEV'ESSERE AL DENTE, SE POI LA SALTO IN PADELLA LA CUOCIO IL 30% IN MENO DI QUANTO INDICATO SULLA CONFEZIONE.


ROLANDO PAOLO GUERZONI

Sara Caggiati marketing manager Voiello

LA VOSTRA PASTA NASCE LISCIA O RIGATA? VOIELLO NASCE NEL 1879 A TORRE ANNUNZIATA CON L'OBIETTIVO DI OFFRIRE IL MEGLIO. LA PRODUZIONE È EQUAMENTE SUDDIVISA: SI VA DAI RIGATONI E DAI TORTIGLIONI PER LA RIGATA, AGLI ZITI O ALLE MAFALDE PER LA LISCIA. **REALIZZATE ANCHE UNA PENNA CON DOPPIA RIGATURA: DI COSA SI TRATTA?** VOLEVAMO DARE ALLE PERSONE UN'ESPERIENZA DI GUSTO "ESAGERATA". COSÌ ABBIAMO DECISO DI NON LIMITARCI A RIGARE LA PENNA SOLO ALL'ESTERNO, MA ANCHE ALL'INTERNO. IL SUGO RIMANE "INTRAPPOLATO". **I CONSUMATORI OGGI SONO PIÙ TRADIZIONALISTI O PIÙ CURIOSI?** HANNO SEMPRE PIÙ VOGLIA DI SPERIMENTARE MA SPAGHETTI, PENNE E FUSILLI RESTANO I PRODOTTI PREFERITI.





Martina Caruso Ristorante Hotel Signum, Salina

QUALE PASTA PREFERISCE: LISCIA O RIGATA? I MIEI FORMATI PREFERITI SONO I PACCHERI E I MEZZI PACCHERI, QUINDI PASTA LISCIA. LA RIGATA PRENDE BENE IL SUGO MA I SAPORI SU QUELLA LISCIA SI SENTONO MEGLIO. **PER QUALI CONDIMENTI UTILIZZA I DIVERSI FORMATI?** I MEZZI PACCHERI CON LE VERDURE E I SUGHI DI PESCE, ALTERNATI ALLA CALAMARATA. GLI SPAGHETTI CON IL SUGO DI POMODORO. **HA UN RICORDO LEGATO A UN FORMATO PARTICOLARE?** LE CASERECCE (UNA PASTA ARROTOLATA E CON IL BUCHINO) DI MIO PAPÀ, CONDITE CON IL SUGO DI MELANZANE. **CI DICE ALMENO UNA SUA RICETTA CON LA PASTA RIGATA?** I DITALI IN BRODO DI PESCE, CON POMODORO, MANDORLE E PEPERONCINO. QUI LA PASTA RIGATA DÀ PIÙ STRUTTURA. **COME SI REGOLA PER I TEMPI DI COTTURA?** IO ASSAGGIO SEMPRE PERCHÉ LA FORZA DELL'EBOLLIZIONE E IL TIPO DI FORNELLO CAMBIANO IL RISULTATO.

Enrico Bartolini ristorante Enrico Bartolini, Milano (e molti altri in Italia e all'estero)

QUALE PASTA PREFERISCE? RIESCO AD APPREZZARE I PREGI DI OGNI FORMATO IN TERMINI DI CONSISTENZA E SPESSORE. IN GENERALE, PREDILIGO LA PASTA RIGATA ANCHE SE, TRA QUELLE LISCE, UTILIZZO LE PIÙ MODERNE E RUVIDE PER IL METODO DI LAVORAZIONE E PER IL TIPO DI FARINA UTILIZZATA. **PER QUALI CONDIMENTI LE RITIENE PIÙ IDONEE?** LE PASTE LISCE SI UTILIZZANO CON SALSE DELICATE, DOLCI, IN CUI NON SI CERCA UN FORTE CONTRASTO O DI ESALTARE LA GRASSEZZA DI UNA SALSA. PENSO PERÒ CHE IN CUCINA NON ESISTANO REGOLE, È PIÙ INTERESSANTE SPERIMENTARE. **COME SI SPIEGA CHE LE PASTE RIGATE VENDANO PIÙ FACILMENTE?** LE POPOLAZIONI DELL'AREA MEDITERRANEA PREDILIGONO QUESTO GENERE DI CONSISTENZE. NON È COSÌ DAPPERTUTTO: NEL MONDO GIAPPONESE, PER ESEMPIO, SI APPREZZANO CONSISTENZE VISCOSE. **DOVE ACQUISTA LA PASTA?** MI PIACE DOCUMENTARMI, ASSAGGIARE E APPREZZO PASTIFICI DIVERSI: ABRUZZESI, CAMPANI, TRENTINI.


PAOLO CHIODINI

RIGATONI CON VITELLO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
570 CAL/PORZIONE

360 g di rigatoni – 300 g di carne di vitello per brasato – 1 carota – 1 cipolla rossa – 1 costa di sedano – 1 foglia di alloro – 1 bicchiere di vino bianco – 100 g di olive taggiasche sott'olio sgocciolate – 1 mazzetto di timo – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate la carota, la cipolla e il sedano, tagliateli grossolanamente e rosolateli con la carne in una casseruola con un filo d'olio; unite un pizzico di sale e la foglia di alloro e proseguite la cottura a fiamma media finché la carne sarà ben colorita su tutti i lati, quindi versate il vino, coprite e cuocete a fuoco dolce per una quarantina di minuti, unendo poca acqua se necessario.
2 Lasciate intiepidire un po' la carne nel recipiente coperto, quindi sfilacciatela e mettetela nuovamente nella casseruola, aggiungendo anche le olive.
3 Cuocete la pasta in acqua salata, poi scolatela e rovesciatela nel condimento: mescolate bene aggiungendo anche una noce di burro, pepate e insaporite con una manciata di foglioline di timo.

ZITI SPEZZATI CON PESTO DI SPINACINI E PISTACCHI CON GAMBERI AL ROSMARINO

pag.20



PACCHERI LISCI CON CREMA DI FAVE, BURRATA ED ERBE AROMATICHE

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

320 g di paccheri lisci – 200 g di fave sgranate – 4 mini burratine (100 g cad) – 1 limone non trattato (la scorza) – 1 ciuffo di basilico – 1 mazzetto di erba cipollina – 60 g di robiola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Scottate le fave (tenetene da parte una manciatina) e privatele della pellicina, quindi frullatele con la robiola, un po' di scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale e di pepe e un paio di cucchiai di olio.
2 Cuocete i paccheri in acqua salata, quindi scolateli e conditeli con la crema di fave. Mescolate bene, quindi insaporite con qualche filo di erba cipollina tagliuzzato e foglioline di basilico.
3 Distribuite nei piatti e completate ciascun piatto con una burratina, qualche favetta tenuta da parte e pepe pestato.





PACCHERI RIGATI
CON CIPOLLE ALLO ZAFFERANO
E MANDORLE TOSTATE

pag.20

PENNE RIGATE CON CIME DI RAPA, STRACCIATELLA E BRICIOLE PICCANTI

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

360 g di penne rigate – 200 g di cime di rapa già pulite – 180 g di stracciatella – 1 fetta di pane tipo pugliese – 1 peperoncino – 1 spicchio d' aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Strofinate una larga padella con lo spicchio d'aglio e scaldatevi un filo d'olio: unite le cime di rapa e fatele appassire a fiamma vivace, bagnando con pochissima acqua se occorre.
2 Tritate il pane nel cutter con un filo d'olio, un pezzetto di peperoncino e un pizzico di sale, quindi tostatelo in un padellino antiaderente senza condimento.
3 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e rovesciatela nella padella con le cime di rapa. Mescolate bene, unite la stracciatella e completate con le briciole di pane piccanti.





PENNE LISCE ALLA CARBONARA
DI CARCIOFI, PANCETTA
E PEPERONI CRUSCHI

pag. 20







Pagina 12: scolapasta Mirtillo Rosso Antiques.
Pagina 14: piatto piano Manuela Metra; tagliere e bottiglietta Mirtillo Rosso Antiques; tovagliolo Forme di Farina.
Pagina 15: piatto ovale vintage Mirtillo Rosso Antiques; canovaccio in lino Stamperia Bertozzi.
Pagina 16: piatto e bottiglietta Mirtillo Rosso Antiques.
Pagina 17: grande piatto triangolare in grès con terra sigillata e cottura primitiva di Manuela Metra come la ciotola.
Pagina 18: tessuto in lino Stamperia Bertozzi; tagliere vintage Mirtillo Rosso Antiques.
Pagina 19: piatto piano Mirtillo Rosso Antiques; tessuto in lino Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 122

ZITI SPEZZATI CON PESTO DI SPINACINI E PISTACCHI CON GAMBERI AL ROSMARINO

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

360 g di ziti spezzati – 100 g di spinacini – 80 g di granella di pistacchi – 1/2 spicchio d'aglio – 180 g di mazzancolle – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e asciugate gli spinacini, frullateli con 4 cucchiai d'olio, un pizzico di sale, 60 g di granella di pistacchi e un po' di acqua fredda, sufficiente a ottenere una salsa abbastanza fluida.
2 Sgusciate la metà delle mazzancolle e, insieme a quelle intere, rosolatele per pochi minuti con un filo d'olio e il rametto di rosmarino.
3 Cuocete al dente la pasta, scolatela e rovesciatela nella padella con le mazzancolle: fate insaporire qualche istante e togliete dal fuoco.
4 Aggiungete anche il pesto di spinacini e mescolate ancora un po', cospargete con la granella di pistacchi tenuta da parte, pepate a piacere e servite.

PACCHERI RIGATI CON CIPOLLE ALLO ZAFFERANO E MANDORLE TOSTATE

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

360 g di paccheri rigati – 4 cipolle bionde medie – 1 bustina di zafferano – 50 g di mandorle sgusciate – 1 mazzetto di maggiorana – 15 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a pezzi e rosolatele in un tegame con un filo d'olio e il burro: lasciatele cuocere a lungo, aggiungendo solo un pizzico di sale. Quando risulteranno trasparenti e un po' caramellizzate, profumatele con qualche fogliolina di maggiorana e unite lo zafferano diluito in un mestolino di acqua calda.
2 Tritate grossolanamente le mandorle e fatele tostare per qualche minuto in un padellino antiaderente. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e rovesciatela nel tegame con le cipolle.
3 Cospargete la preparazione con le mandorle tostate, pepate a piacere e servite.

PENNE LISCE ALLA CARBONARA DI CARCIOFI, PANCETTA E PEPERONI CRUSCHI

FACILE PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

360 g di penne lisce – 5 tuorli – 3 carciofi – 1/2 limone – 100 g di pancetta affumicata a striscioline – 20 g di peperoni cruschi fritti – 30 g di pecorino grattugiato – 20 g di grana padano Dop grattugiato – 1/2 spicchio di aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i carciofi, tagliateli a fettine sottili e immergeteli in acqua acidulata con poche gocce di limone.
2 Rosolate lo spicchio d'aglio in una padella con un filo d'olio ed eliminatelo quando inizierà a prendere colore; unite i carciofi sgocciolati e cuoceteli a fiamma vivace per 3-4 minuti. Rosolate a parte la pancetta, quindi unitela ai carciofi, eliminando parte del grasso che avrà rilasciato.
3 Sbattete i tuorli in una terrina con pecorino e grana grattugiati e una macinata di pepe. Nel frattempo cuocete la pasta al dente, scolatela e rovesciatela nella padella con carciofi e pancetta; lasciatela insaporire qualche minuto.
4 Trasferite la pasta nella terrina con il composto di tuorli e mescolate bene. Unite anche i peperoni cruschi sbriciolati e, se vi piace, completate con altro formaggio grattugiato.



Brimi Latte Fieno Bio.
100% Alto Adige.



Dall'agricoltura biologica controllata, dalla semplicità delle lavorazioni, dalla cura rispettosa nascono le mozzarelle e la ricotta Brimi Latte Fieno Bio. Gusto autentico e inconfondibile, 100% latte Alto Adige. La nuova grafica ricorda il verde e la freschezza dei pascoli di montagna.

www.brimi.it



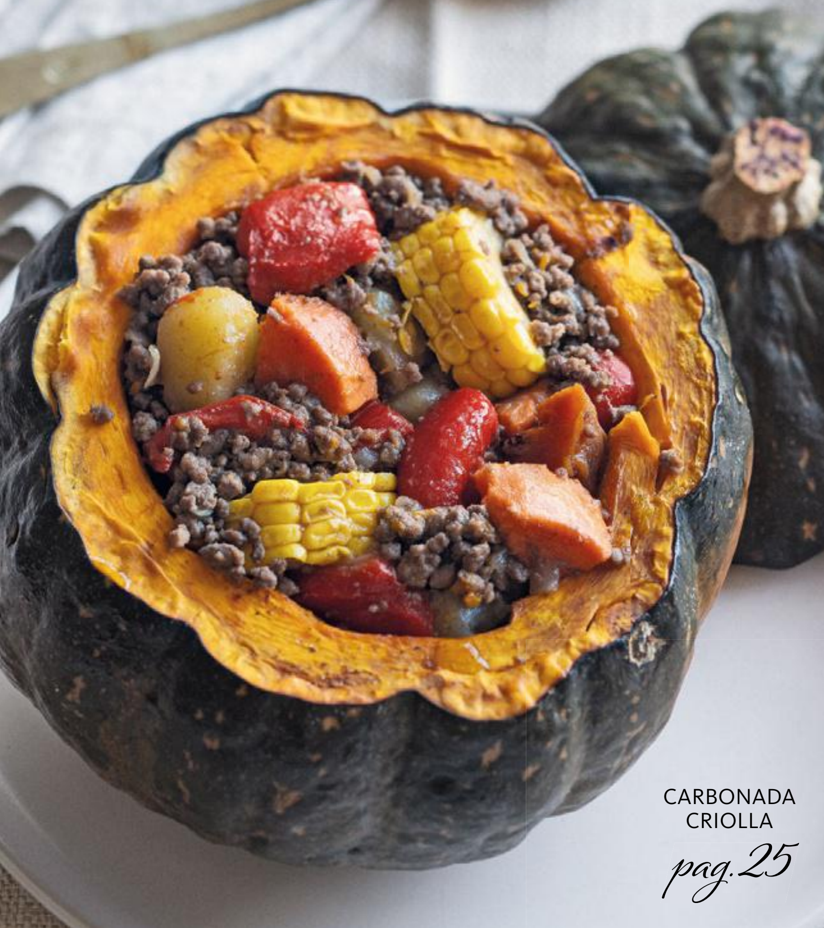
donne ai microfoni

Legata al territorio ma con un'anima interculturale, Radio Antenna 1 fu fondata nel 1978 a Torino dai genitori di Carla Canapè (a sinistra), che oggi la guida con la mamma. Si propone come "la radio più popolare", vicina alla gente con talk e dirette; ma anche "che fa stare bene", con attenzione al benessere (programma** **Alziamo le vibrazioni**), **all'enogastronomia (**Povron Pampero** *condotto da Sonia Belforte, a destra), alle imprese del territorio. Inoltre la radio è un punto di riferimento per la comunità latinoamericana, di cui per anni è stata l'emittente musicale (la radio si ascolta in FM nel Torinese, Astigiano e Cuneese, sul digitale terrestre radio in Piemonte e su antennaunoradio.com).

Sintonie di gusto

CARLA CANAPÈ E SONIA BELFORTE, EDITRICE E CONDUTTRICE DI RADIO ANTENNA UNO, CI RACCONTANO LA STORICA EMITTENTE TORINESE. IL FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO E LO SPAZIO DEDICATO AL BENESSERE E AL CIBO, IN UN INTRECCIO DI PIATTI E CULTURE CHE VA DAL PIEMONTE ALL'ARGENTINA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



CARBONADA CRIOLLA

pag. 25



CAPONÈT A MODO MIO

pag. 26

Radio Antenna 1 è una radio che ti mette a tuo agio. Sia che si parli delle bellezze e delle eccellenze del Piemonte, di yoga e psicologia, o di musica napoletana, ti fa sentire bene. E cosa c'è di meglio del buon cibo per alzare il tono dell'umore? Il programma enogastronomico *Povron Pampero*, ovvero peperone (*povron* in dialetto piemontese) della pampa, già dal titolo punta su una gioiosa contaminazione. Il tono della conduttrice Sonia Belforte è coinvolgente e brioso e lo spirito interculturale della radio trova spazio anche fra ricette e buoni vini. Collabora alla trasmissione il critico enogastronomico Alessandro Felis e sono presenti molti ospiti, come Laura Maragliano, direttrice di *Sale&Pepe*.

"Ho imparato presto il valore della convivialità, il piacere della tavola e della compagnia", racconta Carla Canapè che, oltre a essere l'editrice, conduce il programma quotidiano *Alziamo le vibrazioni*, dedicato al benessere. "*Povron Pampero* è nato dal mio desiderio di portare in radio il mio amore per il buon cibo e i buoni vini. Ma anche per valorizzare l'enogastronomia e il territorio piemontesi, con incursioni in Italia e nel mondo. Perché la mia vita è sempre stata una fusione di tradizioni, culture, sapori. Mamma pugliese, papà di Gragnano, io nata e cresciuta a Torino".

Fa da ponte tra le varie culture la conduttrice Sonia, nata in Argentina da genitori italiani emigrati dalla Ciociaria: attrice, cantante, esperta di turismo, speaker diretta e brillante. "Nella mia famiglia il cibo è sempre stato importante", dice. "Prima che mio padre avesse successo nel lavoro, mia mamma doveva ingegnarsi per mettere insieme il pranzo con la cena. Sono sempre stata sorpresa dalla creatività con cui riusciva a inventare nuove ricette, con pochi ingredienti, comprati al mercato. I miei piatti preferiti sono rimasti quelli, semplici e sani come la pasta fresca senza uova, la salsa di pomodoro o le melanzane sott'olio che preparava mia mamma" conclude.











In radio con Sale&Pepe
Laura Maragliano (a destra nella foto), direttrice della nostra rivista, in cucina con Carla e Sonia. Nell'ambito della collaborazione con Radio Antenna Uno, una volta a settimana Laura è fra gli ospiti del programma *Povron Pampero*: parla di un diverso argomento gastronomico, prendendo spunto da temi o ricette trattati su *Sale&Pepe*.







CARBONADA CRIOLLA

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE

1 zucca mantovana di circa 1,5 kg – una noce di burro – 1 cucchiaino di zucchero di canna – sale – pepe
<u>per il ripieno</u> 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1/2 kg di polpa di manzo macinata – 1 peperone rosso – 250 g di patate – 250 g di patate dolci – 1 pannocchia di mais – 2 pesche essiccate – 1 foglia di alloro – 1 bicchiere di vino rosso – 1 bicchiere di brodo di carne – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate la zucca e tagliate la calotta a 6 cm dal picciolo, creando un coperchio. Private la zucca rimanente dei semi e delle parti fibrose, prelevate un po' di polpa e riducetela a dadini.
2 Spennellate l'interno della zucca col burro, cospargete con lo zucchero, salate e pepate.
3 Avvolgete la zucca con la stagnola e infornatela a 200° per 20 minuti finché sarà cotta ma ancora soda. Sfornatela e tenetela da parte.
4 Scaldate un cucchiaio di olio e rosolatevi la carne per 10 minuti, salandola, a fuoco alto.
5 Abbassate il fuoco, togliete la carne e versate un altro cucchiaio di olio. Rosolatevi la cipolla e il peperone puliti e tritati, aggiungete l'aglio sbucciato e schiacciato e cuocete per 2 minuti.
6 Rimettete in padella la carne, unite alloro, brodo e vino, portate a bollore e fate sobbollire per 1 ora.
7 Lavate le patate e la patata dolce, sbucciatele e tagliatele a cubetti.
8 Uniteli alla padellata con i pezzetti di zucca tenuti da parte e la pannocchia a fette e cuocete per 15 minuti. Aggiungete le pesche a spicchi, regolate di sale e pepate. Versate nella zucca e infornate a 180° per 15 minuti.


1

“Questa ricetta, che ho creato insieme alla mia mamma, è una fusione tra Nord e Sud, proprio come me” dice Carla (nella foto). “I tipici involtini con la verza piemontesi sono ripieni di salsiccia calabrese, che amo e compro fresca nel negozio Terra Mia sotto la Radio. Mi piace molto anche abbinare dolce e salato. Servite i caponèt come antipasto caldo o come secondo”.


7


8


2


6


3


4


5



CAPONÈT A MODO MIO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI

1 cavolo verza – 250 g di salsiccia calabra dolce – 3 cipollotti rossi di Tropea – 3 mele di montagna la Dolce Rossa – 3 cucchiai colmi di uvetta – 2 amaretti morbidi di Mombaruzzo – 1 amaretto duro – 2 cucchiai di liquore Amaretto – 50 g di Castelmagno Dop – 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva – burro – curry – sale

1 Pulite il cavolo verza, recidete la base delle foglie, staccatene 8 intere e privatele della parte esterna della venatura centrale. Immergete le foglie in una pentola di acqua bollente salata, fatele appassire leggermente (circa 3 minuti) poi scolatele con una schiumarola e fatele raffreddare.
2 Nel frattempo preparate il ripieno. Pulite i cipollotti, lasciando solo la parte centrale senza la pellicina esterna, e tritateli. Spellate la salsiccia sgranandola con una forchetta. In una padella con l’olio caldo soffriggete leggermente i cipollotti poi aggiungete la salsiccia e fatela colorire.
3 Sbriciolate gli amaretti morbidi. Pelate le mele eliminando il torsolo e tagliatele a fettine sottilissime (potete usare una mandolina).
4 Unite alla salsiccia le fettine di mele e l'uvetta ammollata e strizzata e amalgamate il tutto cuocendo per qualche minuto a fuoco medio. Abbassate la fiamma, coprite e cuocete per circa 20 minuti: appena le mele incominciano ad appassire, aggiungete gli amaretti morbidi preparati e un pizzico di curry continuando a mescolare delicatamente. Lasciate raffreddare.
5 Preparate i caponèt. Prendete una foglia di verza e nell'incavo disponete due cucchiai di composto.
6 Arrotolatela e richiudete verso il basso le estremità. Farcite allo stesso modo le altre foglie.
7 Disponete gli involtini in una pirofila unta di burro e unite qualche altro tocchetto di burro.
8 Completate con il Castelmagno e l’amaretto duro sbriciolati e il liquore. Cuocete i caponèt in forno ventilato a 180° per 20-25 minuti, poi passate sotto il grill per qualche minuto per aumentare la doratura della crosticina.

Gualtiero Marchesi

ieri, oggi, domani

L'AMORE PER L'ARTE, L'IRONIA, LA RIBELLIONE AGLI SCHEMI. UN RITRATTO PROFESSIONALE, MA ANCHE INTIMO, DEL GRANDE MAESTRO CHE 40 ANNI FA INVENTAVA CAPOLAVORI COME RISO ORO E ZAFFERANO E IL RAVIOLO APERTO

testi di Paolo Marchi, Francesca Tagliabue e Cristiana Cassé (commenti dei piatti), ricette di Gualtiero Marchesi, in cucina Osvaldo Presazzi, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Per i suoi allievi era – ed è tuttora – il Signor Marchesi. Per chi pensava di essere di mente gastronomicamente aperta, un figo a 360°, il Divino Gualtiero, spesso senza ben sapere perché divino, ma a tanti basta aprire bocca, nel bene e nel male. Del resto, i più lo criticavano senza avervi mangiato, quindi vale anche il contrario: lodare a prescindere. In entrambi i casi, una brutta "verità".

Siamo nel mese di marzo e il giorno 19 il grande cuoco avrebbe compiuto 92 anni. Lui, nato nel 1930 a Milano, si spense nel capoluogo il 26 dicembre 2017; è stato sepolto a San Zenone Po, sponda sinistra del grande fiume, forse seicento abitanti, dove nacque suo padre: nello stesso cimitero riposano altri due giganti milanesi, il giornalista Gianni Brera e Alfredo Valli, cuoco che sta a Milano come Marchesi alla cucina italiana nella sua totalità (e complessità).

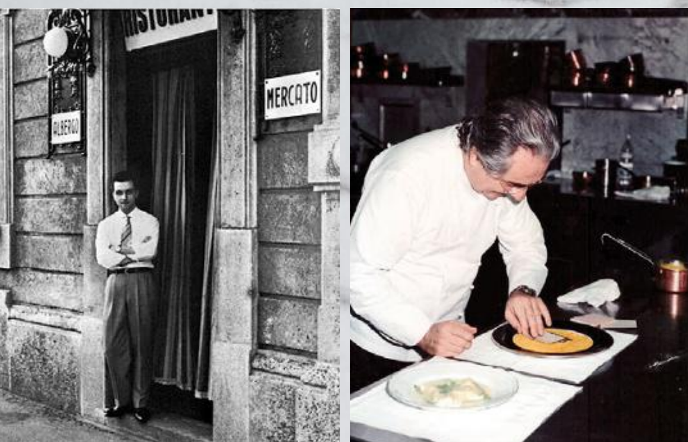
Dettaglio importante: entrambi i cuochi – Marchesi detestava la parola chef, anche se lui era ben più un capo che un cuciniere – hanno guidato il ristorante del Teatro alla Scala. Valli, leggendario il suo Riso al salto, era la luce del Biffi Scala; un'insegna che più avanti, nel 2008, il suo collega avrebbe sostituito con il Marchesino. Non era certo una persona che amava vivere sottotraccia, al punto da avere letteralmente cambiato il modo di chiamare un locale storico milanese.

Con lui, che iniziò la sua missione in via Bonvesin de la Riva all'età di 48 anni, si passò dalla genericità al nome e cognome dello chef-patron. Prima era raro che il pubblico sapesse chi cucinava. Si sceglieva il tipo di cucina, perché gradito quel certo giorno, o la posizione, perché comoda. E la sala aveva un ruolo di primissimo piano, altro che la crisi odierna. Ogni cuoco gli deve riconoscenza almeno per questo. *segue* >

hesi



LES GRANDES TABLES DU MONDE
2009
TRADITIONS & QUALITÉ
Gualtiero Marchesi



Qui accanto, Marchesi prepara lo storico Riso oro e zafferano nel suo ristorante (1993-2013) presso L'Albereta, relais e châteaux di Erbusco (BS). Più a sinistra lo vediamo sulla soglia dell'albergo-ristorante Mercato dei genitori, in via Bonvesin de la Riva a Milano: qui inizia a far pratica da giovanissimo per tornarvi dopo la formazione in Svizzera a proporre una cucina d'avanguardia.

Proprio come gli allenatori di calcio la devono a Helenio Herrera, il mago della Grande Inter degli Anni Sessanta. Fu lui a fare in modo che chi siede in panchina sia visto e pagato come un condottiero.

Giustissimo questo nuovo set, perché con la rivoluzione della Nouvelle Cuisine iniziò quel lento cammino che ai giorni nostri porta molti a prenotare per vivere un'esperienza, non più per consumare un pranzo o una cena. E l'esperienza nasce dalla capacità di creare, di essere innovativi, di uscire dai binari della tradizione. E Marchesi in questo era superlativo per la conoscenza della materia prima, per orizzonti vasti e liberi da ostacoli, per una cultura enciclopedica che non nascondeva. Anzi, la usava a più non posso, forte di una passione totale per la musica e l'arte.

L'altra sua grande passione era per la battuta ironica, ai limiti della cattiveria. Era più forte di lui. Di uno chef due stelle Michelin un giorno disse: «È un Maestro? Se lo è, piccolo piccolo comunque». Il suo bersaglio preferito (e grande amico) era però Ezio Santin, tre stelle alla Cassinetta di Lugagnano, secondo in Italia a raggiungere le tre stelle: «Dovevo stare sempre in guardia. Un giorno ordinammo un caffè e il suo era bassissimo. Gli dissi che non avrebbe bevuto nulla e lui mi rispose "ma io non tracanno, io degusto", e mi fregò una volta ancora».

E dire che Marchesi amava le trattorie. Vi ritrovava gusti veri e sincerità, ben più che nei colleghi di alta e creativa cucina. In pratica non prenotava mai dai suoi allievi, e loro ne soffrivano perché si aspettavano di essere ripagati degli anni passati nelle sue brigate. Però era anche capace di slanci di generosità. Un giorno di quarant'anni fa, pranzò proprio da Ezio Santin e ne rimase entusiasta al punto di indignarsi perché la Michelin lo ignorava. Chiese così appuntamento alla Rossa perché vi ponesse rimedio, e ottenne soddisfazione.

Ha fatto storia con piatti come il Riso oro e zafferano, da poco celebrato perché servito per la prima volta nel 1981, un risotto allo zafferano impreziosito da una lamina di oro zecchino in omaggio a quell'orafo che lo invitò a cucinare in azienda; o il Raviolo aperto, in verità una lasagna di mare monoporzione, per la storia delle cucine italiane una bestemmia. Non esistono ravioli aperti, devono essere chiusi, sigillati. Ma aprendoli ha cambiato loro prospettiva. Chi nel 1980 fondò Linea Italia in Cucina, con l'esplicita missione di valorizzare le eccellenze regionali in risposta a certi eccessi della Nuova Cucina, non aveva come bersaglio Marchesi. Bensì i marchesini, i copiatori che seguono il momento. Tant'è vero che nel tempo, lo stesso Maestro sarebbe divenuto un appassionato cultore delle mille diversità locali.

Paolo Marchi,
giornalista gastronomico
e fondatore di Identità Golose

Un ritratto di Marchesi scattato alla Terrazza Gualtiero Marchesi del Grand Hotel Tremezzo (CO), unico ristorante a poter proporre in carta tutti i suoi piatti.



RICORDANDO UN GRANDE UOMO

Incontro telefonicamente Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e attuale presidente della Fondazione Marchesi, per parlare dell'uomo Gualtiero: con lui Capatti iniziò quarant'anni fa un legame professionale che si arricchì nel tempo e io stessa ho avuto il privilegio di incontrarlo grazie al rapporto di confidenza che Marchesi aveva con mio padre. Entriamo in sintonia senza sforzo, parlando del Gualtiero che entrambi abbiamo conosciuto, poliedrico, il grande cuoco e la persona.

"I primi ricordi risalgono agli anni '80, quando dirigevo il mensile *La Gola* e Gualtiero divideva Milano con le sue creazioni, tra chi lo celebrava e chi diceva che costava troppo e si mangiava poco", ride Capatti. "Rimasi colpito da come per lui il comunicare fosse facilissimo, innato, grazie anche a doti preziose come una bonomia e una gentilezza profonde, che smontavano qualsiasi velleità di percorso critico. Ricordo ancora quando invitò la stampa in via Bovesin de la Riva: sorprese tutti con un piatto che definirei un'opera surreale e concreta al tempo stesso; una cassœula su una foglia di verza, grande, verde, bellissima. Il mio rapporto con lui era concreto e culturale, includeva forme affettive e immediate. Come quella volta che invitò mia madre e altre signore al ristorante e mostrò loro come nasce un piatto. Era sempre sorprendente. Fatto di incontri, anche casuali, ricchi di ragionamenti sul sistema alimentare e sulle arti. Una volta ci trovammo per caso a Como, in Piazza del Duomo; lui mi invita a cena e, mentre parliamo, per chiarire un suo ragionamento culinario, cita una frase di Seneca. Perché per lui cultura era stimolazione continua. Quello che lo rendeva speciale, era il sentire tutti i tipi di sapere legati tra loro, connessi senza soluzione di continuità".

Ricordo anch'io la sorprendente facilità con cui Gualtiero Marchesi instaurasse nuovi rapporti culturali e come, con il suo profondo amore per la musica e l'arte, intrecciasse la gastronomia con altre arti nelle sue conversazioni. Nel 2008, quando aprì il Marchesino in Piazza della Scala, mi invitò a vederlo: appena entrata mi presentò un giovanissimo Daniel Canzian e, una volta seduti, mi raccontò quanto importante fosse per lui essere così vicino al Teatro alla Scala, condividerne i muri. Un'esperienza emozionale che volle comunicare, come volle regalarmi allegria e divertimento nel 2007 quando mi chiamò alla proiezione riservata del film *Ratatouille* dove, nella versione italiana, aveva prestato la voce a uno dei personaggi: ci trovammo con il suo amico Ezio Santin e ci divertimmo per due ore.

"Era proprio così. Comunicava come respirava. Il suo sorriso, appassionato e un po' guardingo, faceva intravedere l'uomo dietro il cuoco di altissimo valore, un intellettuale della cucina, un visionario", concorda Alberto Capatti. "Le mie memorie di lui sono buone memorie". Come le mie.

Francesca Tagliabue, giornalista gastronomica

A sinistra, cucchiaio per risotto Broggi 1818 design Gualtiero Marchesi. Sullo sfondo, in questa pagina, piano Dekton colore Laurent di Cosentino; nella pagina accanto, piano Dekton colore Bergen di Cosentino. Indirizzi a pagina 122

come Pollock

ECCO UNA RICETTA CHE NASCE, SEMBRA OMBRA DI DUBBIO, DALLA PASSIONE DEL MAESTRO PER L'ARTE IN TUTTE LE SUE FORME. IL DRIPPING (DALL'INGLESE, GOCCIOLANTE) ERA LA TECNICA UTILIZZATA DAL PITTORE STATUNITENSE JACKSON POLLOCK, CHE HA REALIZZATO QUOTATISSIMI DIPINTI LASCIANDO LETTERALMENTE COLARE IL COLORE SULLA TELA. LO STESSO HA FATTO MARCHESI, COMPONENDO UN SUBLIME PIATTO DI CALAMARETTI E TELLINE CON SGOCCIOLAMENTO DI MAIONESE, POMODORO, CLOROFILLA E NERO DI SEPPIA.

DRIPPING DI PESCE

pag.39

masterpiece

PER LA SUA PREZIOSITÀ ED ELEGANZA, È FORSE LA CREAZIONE PIÙ ICONICA DI MARCHESI. IL SUO INTENTO ERA QUELLO DI ACCOSTARE MATERIE DIVERSE, L'UNA OPACA L'ALTRA LUCIDA, MA IN ACCORDO DI COLORE. LA SINTONIA CHE NE È RISULTATA È STATA GIUDICATA DA LUI STESSO IRRIPETIBILE E "QUASI OVVIA", TANTO CHE NON HA PIÙ UTILIZZATO LA FOGLIA D'ORO PER ALTRE RICETTE. IL PIATTO, OLTRE CHE STRAORDINARIO AL PALATO, È L'ENNESIMA CONFERMA CHE IL MAESTRO RAGIONAVA CON UNA MENTALITÀ DA ARTISTA.

RISO ORO E ZAFFERANO

pag.39

Piatto con bordo oro Villeroy & Boch. Nella pagina accanto, piatto Villeroy & Boch, sottopiatto Cup and co, posate Broggi design Gualtiero Marchesi, bicchieri Nason Moretti in esclusiva per Gualtiero Marchesi, carta Ariella. Indirizzi a pagina 122

Trovate la storia di questo piatto e il video di Marchesi mentre lo prepara sul nostro sito al link salepepe.it/news/eventi/riso-oro-e-zafferano-secondo-marchesi-piatto-o-quadro/ oppure inquadrando il QR Code qui sotto.



onore al ripieno

UN GIORNO MARCHESI SENTE PARLARE UNA CONOSCENTE DI RAVIOLI TROPPO COTTI CHE SI ERANO APERTI... E SI ACCENDE LA LAMPADINA. A QUESTO SI AGGIUNGE LA VOLONTÀ DI NOBILITARE LA PASTA, AFFRANCANDOLA DAL RUOLO DI CIBO POVERO FATTO PER SFAMARE. NASCE COSÌ IL RAVIOLO APERTO. UNA RIVOLUZIONE PER LA TRADIZIONE ITALIANA DELLA PASTA RIPIENA. LE SFOGLIE, L'UNA VERDE AGLI SPINACI E L'ALTRA GIALLA CON INTRAPPOLATA UNA FOGLIA DI PREZZEMOLO, NON SONO SIGILLATE, MA LASCIANO INTRAVEDERE IL RIPIENO DI CAPESANTE AL VINO BIANCO E ZENZERO: UNA FARCIA PREZIOSA (NON IL CLASSICO MACINATO) E NON CELATA, CHE GUADAGNA IN TUTTI I SENSI UNA DIGNITÀ NUOVA.



RAVIOLO APERTO

pag39

scomposizione di sapori

"L'IDEA MI È VENUTA PENSANDO AL GULASCH CHE SI FA IN UNGHERIA, METÀ CARNE E METÀ CIPOLLE COTTE UN PO' COME UN BRASATO", SPIEGAVA MARCHESI. E DA QUI PARTE LA TRASFORMAZIONE. IL MANZO SI FA TONNO E GLI INGREDIENTI CUOCIONO SEPARATAMENTE. SUL FONDO DEL PIATTO SI VERSA UNA RIDUZIONE FATTA CON FONDO DI CROSTACEI E VINO ROSSO, VI SI ADAGIANO I TRANCI DI PESCE APPENA SCOTTATI E SI COMPLETA CON CIPOLLOTTI ROSOLATI IN PADELLA. LA "SCOMPOSIZIONE" È UN CONCETTO CARO A MARCHESI: NEL PIATTO NON C'È UNO STRACOTTO UNIFORME, MA TRE INGREDIENTI OGNUNO CON IL PROPRIO CARATTERE, NAPPATI DA UN CONDIMENTO INCOMPARABILE.

GULASCH DI TONNO

pag.40



Piatto di Villeroy & Boch design Gualtiero Marchesi, calice Nason Moretti in esclusiva per Gualtiero Marchesi, bicchiere nero Cup and co.
Nella pagina accanto, Piatto di Villeroy & Boch design Gualtiero Marchesi, forchetta Broggi design Gualtiero Marchesi, sottopiatto Cup and co.
Indirizzi a pagina 122

omaggio a Piero Manzoni

PER CAPIRE COME NASCE QUESTO PIATTO, BASTI DIRE CHE LE ACHROME SONO OPERE DELL'ARTISTA PIERO MANZONI SULLO STUDIO DELL'ASSENZA DI COLORE. QUADRI BIANCHI, IN ESTREMA SINTESI, REALIZZATI CON DIVERSI MATERIALI IN RILIEVO O CORRUGATI. I FILETTI DI BRANZINO SCALOPPATI E CONDITI CON SALSA AL DRAGONCELLO SONO L'ACHROME CHE MARCHESI HA VOLUTO DEDICARE AL MAESTRO MANZONI, SUO AMICO DI GIOVENTÙ.



ACHROME DI BRANZINO
pag.40

senza coltello

PERCHÉ RIDURRE A TOCCHI LA COSTOLETTA IMPANATA ALLA MILANESE (QUELLA CON L'OSSO)? NON SI TRATTA DI UNA RIVISITAZIONE PURAMENTE ESTETICA. LASCIANDO LA FETTA INTERA, SOSTENEVA MARCHESI, SI RISCHIA CHE AL TAGLIO RILASCI UN PO' DI UMORI E CHE QUESTI VADANO A MINARE IL CROCCANTE DELLA PANATURA. UN'ERESIA. I PICCOLI CUBI E L'OSSO CON ANCORA ATTACCATA UN PO' DI CARNE SCONGIURANO TALE PERICOLO PERCHÉ SI CONSUMANO COME BOCCONI GIÀ PORZIONATI. PER QUESTA RICETTA È STATO CREATO UN APPOSITO PIATTO CON SAGOME GRIGIE SU CUI APPOGGIARE I PEZZI DI CARNE E L'OSSO: CONSUMANDOLI NON NE RESTERÀ CHE L'OMBRA...

LA MILANO A CUBI
pag. 40

Piatto Villeroy & Boch con disegno delle ombre di osso e cubetti design Gualtiero Marchesi, pinza Broggi design Gualtiero Marchesi. Nella pagina accanto, piatto giapponese archivio Marchesi, piano Dekton colore Laurent di Cosentino. Indirizzi a pagina 122

mamma emma

gnocchi di patate fresche cotte a vapore

mamma emma
gnocchi
di patate
fatti con 100%
di patate fresche
cotte a vapore

mamma emma
gnocchi
con ricotta
e spinaci

mamma emma
gnocchi
con zucca
fatti con 100%

mamma emma
gnocchi ripieni
con cacio
e pepe



I prodotti mamma emma sono stati premiati direttamente dai consumatori italiani con il Quality Award 2022

Master®

gnocchimaster.com
mammaemma.it

Joindesign.it

DRIPPING DI PESCE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

500 g di telline già spurgate – 50 g di calamaretti spillo – 220 g di maionese – 50 g di polpa di pomodoro – 1/4 di cipolla – 20 g di nero di seppia – 100 g di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la salsa al pomodoro. Sbucciate e tritate la cipolla. Soffriggetela in una casseruolina con un filo d'olio, unite la polpa di pomodoro e fate sobbollire per 20 minuti. Frullate la salsa, passatela al setaccio, salate e pepate.
2 Preparate la salsa al nero di seppia. Portate a bollore 50 ml di acqua con il nero di seppia, poi filtrate. Ripetete i passaggi altre 3 volte. Mescolate 30 g della salsa ottenuta con 20 g di maionese.
3 Preparate la clorofilla. Sfogliate, lavate e asciugate il prezzemolo (tranne 1 rametto). Frullatelo con 300 ml di acqua e filtrate il tutto con un colino. Trasferite la salsa in una casseruolina, scaldatela sul fuoco fino a 65°; spegnete e filtrate di nuovo.
4 Fate aprire le telline in una casseruola coperta con l'aglio sbucciato, il rametto di prezzemolo tenuto da parte e un filo d'olio su fuoco medio. Scartate le telline con il guscio rotto o chiuso, sgusciate le rimanenti e pesatene 50 g.
Tuffate i calamaretti per 20 secondi in acqua bollente non salata; scolateli.
5 Disponete la maionese rimasta sul fondo di 4 piatti quadrati e sparpagliatevi telline e calamaretti. Macchiate il piatto con 50 g della clorofilla preparata, la salsa al nero di seppia e 50 g di salsa di pomodoro.

RISO ORO E ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

280 g di riso Carnaroli – 4 foglie d'oro alimentare – 160 g di burro – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 g di zafferano in stimmi – 15 g di cipolla tritata finemente – 20 cl di vino bianco secco – 5 cl di aceto di vino bianco – 1 litro di brodo di pollo

1 In una casseruolina di rame cuocete la cipolla con 15 cl di vino e l'aceto finché la parte alcolica sarà evaporata. Unite 100 g di burro lavorato a crema e mescolate bene per scioglierlo. Filtratelo per eliminare la cipolla.
2 Tostate il riso in una casseruola con il burro rimasto per 1 minuto, bagnate con il vino restante e lasciatelo sfumare completamente. Aggiungete lo zafferano e portate a cottura (18 minuti) bagnando con poco brodo per volta.
3 Fuori dal fuoco, mantecate il risotto con 60 g del burro acido preparato e il parmigiano. Servite nei piatti ponendo al centro le foglie d'oro.

RAVIOLO APERTO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

600 g di tocchetti di sogliole e capesante – 120 g di burro – 120 g di radice di zenzero – 1 dl di vino bianco secco – sale – pepe bianco
<u>per la pasta verde</u> 180 g di farina 0 – 80 g di foglie di spinaci – 1 uovo –1/2 cucchiaio di olio d'oliva – sale
<u>per la pasta all'uovo</u> 100 g di farina 0 – 1 uovo – 4 foglie grandi di prezzemolo – 1/2 cucchiaio di olio d'oliva – sale

1 Preparate la pasta verde. Pulite gli spinaci, lavateli, lessateli acqua bollente salata, scolateli e strizzateli. Tritateli e passateli al setaccio. Disponete la farina a fontana e metette al centro l'uovo sgusciato, gli spinaci, l'olio e un pizzico di sale. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e fatelo riposare coperto da un telo per almeno 2 ore.
2 Preparate allo stesso modo la pasta all'uovo. Con l'aiuto della sfogliatrice stendete una sfoglia allo spessore di 3 mm e ritagliatela in 8 quadrati di 5 cm di lato. Sistemate al centro di 4 quadrati una foglia di prezzemolo ben distesa, copriteli con i quadrati rimasti e passateli più volte nella sfogliatrice, prima in un senso e poi nell'altro, riducendo via via lo spessore fino a 1 mm. Ritagliate 4 quadrati di pasta di 10 cm di lato mantendo la foglia al centro. Stendete la pasta verde con la sfogliatrice fino allo spessore di 1 mm e ritagliate 4 quadrati di 10 cm di lato.
3 Sbucciate la radice di zenzero, grattugiatela e spremetela per ottenere il succo; filtrate. Rosolate il pesce per qualche istante in una casseruola con 20 g di burro, salate e pepate. Bagnate con il vino, lasciate insaporire e toglietelo dal recipiente. Fate ridurre il liquido di cottura della metà, unite il succo di zenzero e sbattete la salsa ottenuta con il burro rimasto ben freddo. Riunite il pesce nella casseruola e fatelo insaporire.
4 Lessate la pasta in acqua bollente salata. Mettete un cucchiaio di salsa sul fondo di ogni piatto, disponetevi i quadrati di pasta verde, quindi il pesce con altra salsa e infine coprite con i quadrati di pasta all'uovo. Servite.

La Fondazione e l'Accademia

CHE LA GASTRONOMIA FACCIA PARTE DEL SISTEMA DELLE ARTI APPLICATE È STATO UNO DEI PRESUPPOSTI SU CUI GUALTIERO MARCHESI HA FORTEMENTE VOLUTO E AVVIATO L'OMONIMA FONDAZIONE: FONDAMENTALE È IL RIFERIMENTO A TUTTE LE DISCIPLINE CHE CONCORRONO ALLA QUALITÀ SINESTETICA DEL "CIBO". NELLA VISIONE PIRAMIDALE DEL SISTEMA ALIMENTARE DEL MAESTRO, AL VERTICE SI TROVA UNA CUCINA CHE È IMMAGINE, ARTE E MUSICA. DICE ENRICO DANDOLO, SEGRETARIO GENERALE DELLA FONDAZIONE MARCHESI E SUO GENERO «NEL 2014, GUALTIERO DIEDE VITA ALL'ACCADEMIA PERCHÉ VOLEVA UNA SCUOLA CHE, OLTRE A QUELLO TECNICO, INCORAGGIASSE L' ASPETTO CULTURALE DELLA CUCINA, CON ARTISTI E FILOSOFI. ECCELLENZA ERA ED È, SECONDO GUALTIERO, LA CAPACITÀ DI TRASFORMARE LA CUCINA IN UNA FORMA D'ARTE "LA CUCINA È DI PER SÉ SCIENZA, STA AL CUOCO FARLA DIVENIRE ARTE"». L'ACCADEMIA È LUOGO DI STUDIO E DI SPERIMENTAZIONE. I CUOCHI GIÀ IN POSSESSO DEI FONDAMENTALI DELLA CUCINA POSSONO INTRAPRENDERE UN PERCORSO DOVE ACCANTO ALLA TECNICA SI INTRAVEDE ANCHE IL SENSO DELLA CUCINA. MANO SICURA E IMMAGINAZIONE, COME VOLEVA GUALTIERO MARCHESI, PER AVERE CUOCHI DI TALENTO E NON SEMPLICI CREATIVI.

F.T.

La Terrazza Gualtiero Marchesi

SU SUGGERIMENTO DELL'AMICO SCULTORE NICOLA SALVATORE, NELLA PRIMAVERA DEL 2010 MARCHESI FECE VISITA AL GRAND HOTEL TREMEZZO. ICONA LIBERTY DELL'OSPITALITÀ DI LUSSO, CON UNA VISTA MOZZAFIATO SULLA SPONDA OCCIDENTALE DEL LAGO DI COMO, QUEL LUOGO ERA L'INCARNAZIONE DI UN SOGNO CHE IL MAESTRO TENEVA DA TEMPO NEL CASSETTO: APRIRE UN SUO RISTORANTE IN RIVA AL LAGO. DALL'INTESA IMMEDIATA DI MARCHESI CON LA FAMIGLIA DE SANTIS, PROPRIETARIA DEL GRAND HOTEL, E CON LO STORICO EXECUTIVE CHEF OSVALDO PRESAZZI, NEL 2011 PRENDE IL VIA LA CONSULENZA. DA ALLORA, SI È CONSOLIDATA UNA FECONDA COLLABORAZIONE TRA LO CHEF PRESAZZI E GLI ALLIEVI DI MARCHESI (DANIEL CANZIAN, BRENDAN BECHT, TIZIANO ROSSETTI E, NEGLI ULTIMI ANNI, ANTONIO GHILARDI), CHE CON COSTANZA E IMPEGNO HANNO TRASMESSO ALLA BRIGATA DEL GRAND HOTEL LA FILOSOFIA MARCHESIANA.
LA TERRAZZA GUALTIERO MARCHESI VANTA OGGI IL PRIVILEGIO DI ESSERE L'UNICO RISTORANTE AL MONDO A PROPORRE L'INTERA CARTA COMPOSTA DAI PIATTI DEL MAESTRO. UN OMAGGIO AL SUO TALENTO, IL MIGLIOR MODO PER MANTENERE VIVA UNA PREZIOSA EREDITÀ. NON A CASO, LA SUPERVISIONE DEL RISTORANTE È STATA AFFIDATA A ENRICO DANDOLO, SUO GENERO.

C.C.

GULASCH DI TONNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

800 g di tonno già abbattuto – 200 g di cipollotti – 10 g di cerfoglio – 30 g di olio extravergine d'oliva
<u>per la salsa al vino rosso</u> 750 g di vino rosso – 375 g di Porto Rosso – 375 g di fondo di crostacei – 100 g di scalogno

1 Preparate la salsa al vino rosso. Portate a bollore il vino e il porto per far evaporare la parte alcolica, unite lo scalogno sbucciato e tagliato a julienne e fate ridurre il fondo della metà. Poi unite il fondo di crostacei e cuocete fino a ridurre ulteriormente la salsa della metà. Filtrate e tenete da parte.
2 Tagliate il tonno a cubi e rosolatelo in poco olio tenendolo molto rosa. Private i cipollotti di radichette, guaine esterne e parte verde poi tagliateli a metà nel senso della lunghezza e brasateli in una padella antiaderente per 5-8 minuti con un filo d'olio finché saranno dorati e croccanti.
3 Disponete la salsa al vino rosso sul fondo dei piatti, adagiatevi i cubi di tonno e guarnite con i cipollotti e il cerfoglio.

ACHROME DI BRANZINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 4 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1 branzino da 2 kg – 50 g di erba cipollina – 50 g di prezzemolo – 50 g di maggiorana – 50 g di dragoncello – 1 limone – sale

1 Squamate bene il branzino, sfilettatelo, eliminate le lische residue con una pinzetta e poi tagliatelo a fette sottili (potete farle preparare in pescheria). Conditele con un pizzico di sale e cuocetele da un solo lato su una piastra (o una padella) antiaderente rivestita con carta da forno.
2 Lavate le erbe aromatiche, asciugatele e tritatele. Spremete il limone e aggiungetelo alle erbe con un pizzico di sale. Sistemate le fette di branzino sui piatti e nappatele con la salsa alle erbe. Se vi piace, guarnite con ciuffetti di insalata riccia chiara.

LA MILANO A CUBI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

4 costolette di vitello da 250 g l'una con l'osso – 120 g di mollica di pancarré – 2 uova – 1 kg di burro chiarificato – sale Maldon

1 Frullate il pancarrè al mixer e poi passatelo al setaccio. Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele bene con una forchetta.
2 Tagliate le costolette a cubi regolari lasciando una striscia di carne attaccata all'osso. Passate cubi e ossi nell'uovo e poi nella panure di pancarré premendo bene per farla aderire.
3 Fate fondere in burro in una casseruolina e friggete i cubi e gli ossi a in immersione per 6 minuti in modo che risultino dorati all'esterno e rosati all'interno. Prelevate cubi e ossi con un mestolo forato e sgocciolateli su carta per fritti. Distribuiteli nei piatti e insaporiteli con con qualche fiocco di sale Maldon. Se vi piace, servite con un'insalata condita con sale, succo di limone e olio.





Qui accanto, Osvaldo Presazzi (al centro) executive chef de La Terrazza Gualtiero Marchesi di Tremezzo (CO) con i sous chef Roberto Nese (a sinistra) e Davide Somaschini (a destra). Nella foto accanto, uno scorcio del ristorante con la spettacolare vista sul lago.

Olive Itrana del Lazio

Sapori autentici d'Italia

Le Olive Itrane, raccolte sulle Colline Pontine ad inizio primavera nel pieno della maturazione, hanno la colorazione violacea, una polpa mediamente carnosa ed un gusto tipico tendente all'amarognolo con un leggero sentore sapido.
Le Olive Itrane sono tra le cultivar più pregiate sia per il loro gusto che per la consistenza dei loro frutti.

Spaghetti all'Arrabbiata con Olive Itrana

Ingredienti per 4 Persone:

Spaghetti	320 g
Pomodori pelati	200 g
Olive Itrana del Lazio	80 g
Olio extra vergine di oliva	20 g
Aglio (spicchio)	1
Peperoncino	q.b.
Sale	q.b.
Capperi *(a piacere)*	q.b.

Preparazione

In un tegame far soffriggere nell'olio il peperoncino e l'aglio. Aggiungere poi il pomodoro e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere le olive e lasciare sul fuoco per altri 5 minuti. Cuocere la pasta e saltarla in padella.
Un piatto semplice ma di grande gusto!





Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it



Madama Oliva

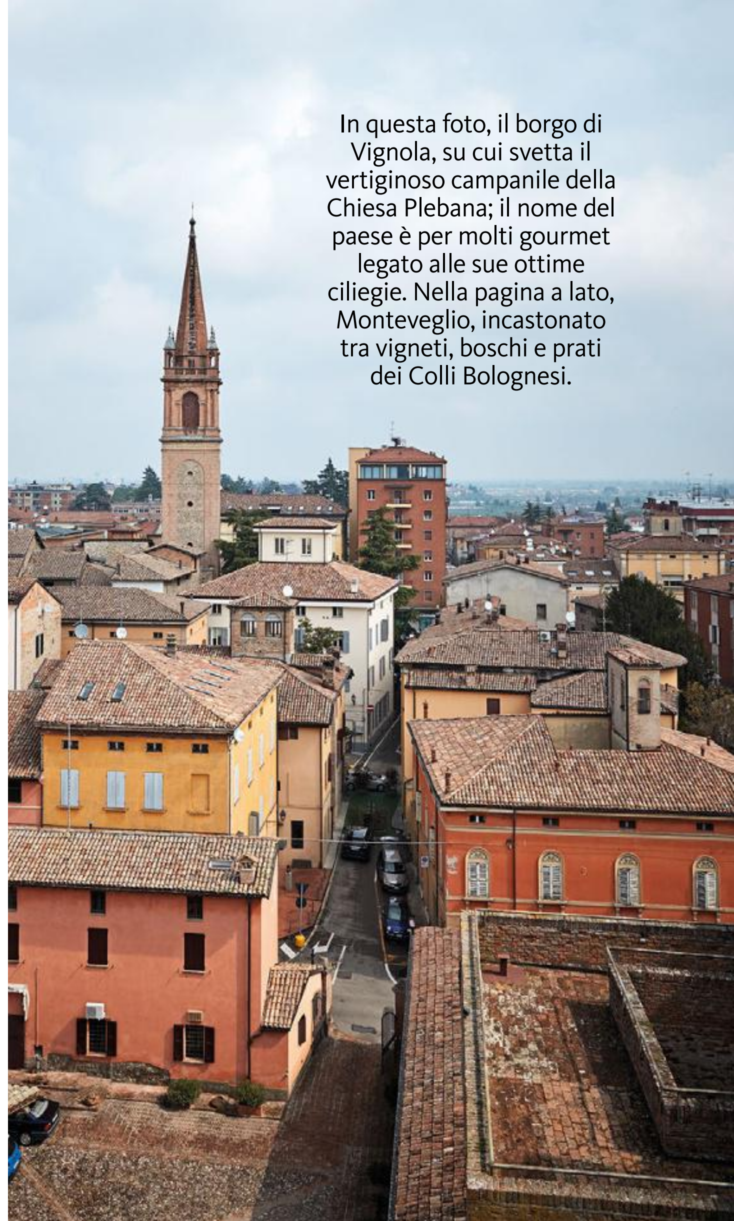
Colli Bolognesi

A POCHI MINUTI DALLA CITTÀ, SVELANO TESORI D'ARTE E ANTICHE STORIE, PERPETUANO PRODOTTI GENUINI E LI ACCOMPAGNANO CON I LORO OTTIMI VINI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Elena Luraghi, foto di Felice Scoccimarro. Si ringrazia la Trattoria Amerigo 1934 per le ricette e la loro realizzazione

Piccoli borghi, vigneti curatissimi, calanchi di pietra scura e un mosaico di boschi a perdita d'occhio. I Colli Bolognesi, alle porte orientali del capoluogo emiliano, sono una scoperta inaspettata, un polmone bucolico dove la terra fertile produce sapori autentici e genuini. Gli stessi piatti che nei ristoranti di città puntano spesso alla fusione con elementi "stranieri", qui sono enfatizzati dai tanti ingredienti autoprodotti e locali, dai salumi ai tartufi, dai formaggi alla frutta e dall'abbinamento con i grandi vini del territorio. Siamo infatti nella patria del Pignoletto Docg, il bianco fermo o frizzante nato da Grechetto gentile, un vitigno coltivato soprattutto fra Monteveglio e Castello di Serravalle, antichissimi centri che, insieme a Bazzano, Crespellano e Savigno, compongono il municipio di Valsamoggia. *segue* >


RAVIOLI DI FRIGGIONE
pag. 46


In questa foto, il borgo di Vignola, su cui svetta il vertiginoso campanile della Chiesa Plebana; il nome del paese è per molti gourmet legato alle sue ottime ciliegie. Nella pagina a lato, Monteveglio, incastonato tra vigneti, boschi e prati dei Colli Bolognesi.


Le creazioni del panificio Pand'oro di Savigno che ha pure un museo sui mulini. A lato: la torre campanaria di Castello di Serravalle e la mortadella di Franceschini, salumificio dello stesso borgo.






UOVA AI DUE TARTUFI
pag.46

A lato, Palazzo Barozzi, a Vignola: fu costruito nel 1560 su progetto di Jacopo Barozzi, detto il Vignola con una stupefacente scala a chiocciola aerea (per prenotare la visita: palazzo.barozzi@gmail.com). Nella pagina a destra: le colline intorno a Pragatto di Crespellano.









Alberto Bettini, patron della trattoria Amerigo, di cui pubblichiamo ricette e piatti. A lato: alcuni salami locali e il Mulino del Dottore, che produce e vende farine.

In questo comune diffuso sono molti i tesori da scoprire. E non solo gastronomici. Il più famoso è Monteveglio, che fu parte del feudo di Matilde di Canossa ai tempi delle guerre fra Papato e Impero. Alla fine del IX secolo vi fu edificata la splendida abbazia di Santa Maria Assunta, un luogo speciale, da visitare in silenzio per contemplare i chiostri e la chiesa costruita su due livelli, con le vetrate in alabastro e il crocefisso del '400 sopra l'altare maggiore. Oggi a prendersi cura di questo gioiello sono rimasti i quattro frati francescani che vivono nel convento. Tutto intorno, i panorami spaziano sul Parco regionale intitolato proprio all'Abbazia di Monteveglio: ricoperto da boschi, percorso da calanchi, ma soprattutto ricamato da vitigni che spiegano perché il borgo sia Città del Vino e sede del Consorzio Vini Colli Bolognesi, creato mezzo secolo fa per tutelare la ricchezza enologica del territorio. Ma sui Colli Bolognesi non nascono solo ottime uve. Nel cuore di Bazzano, raccolto attorno all'ottocentesca piazza Garibaldi, la Rocca medievale dei Bentivoglio è legata alla memoria di Ugo Foscolo, che vi fu imprigionato nel 1799. Oggi ospita le sale del Museo Civico Archeologico.

Ciliegie, grano, tartufi e mortadella

In primavera i dintorni di Bazzano mettono in scena lo spettacolo della fioritura dei ciliegi che si allungano fino a Vignola, subito al di là del confine con la provincia di Modena. Le ciliegie "tenerine" e i duroni coltivati da queste parti hanno il marchio Igp e si tratta di varietà autoctone rinomate come la Mora di Vignola (piccola e succosa), il Durone Nero (più grande e sodo), le rosse e croccanti Anella e Giorgia e il Durone della Marca, con polpa bianca e consistente, ricercato per le conserve sotto spirito. A dominare il centro storico di Vignola, c'è un'altra grande rocca con le sale ricoperte da raffinati affreschi tardo-gotici perfettamente conservati. Di fronte, il rinascimentale Palazzo Barozzi ospita una straordinaria scala "aerea" a chiocciola, di 106 gradini, con un unico pilastro di sostegno; vennero progettati, il palazzo e la scala, dall'architetto manierista Jacopo Barozzi, meglio conosciuto come il Vignola.

Il breve tragitto fra la Valsamoggia e la capitale delle ciliegie è anche l'occasione per affacciarsi su piccoli borghi cristallizzati nel tempo, come Savignano sul Panaro, con i vicoli in salita raccolti attorno alla parrocchiale Settecentesca, oppure Castello di Serravalle, incanto medievale che nell'Ottocento diede asilo a Carlo Magno. Il percorso di visita comincia dalla torre del 1523 e, seguendo un itinerario ad anello, consente di ammirare dapprima l'antico maniero che nel Cinquecento fu trasformato in dimora gentilizia, e poi la duecentesca sede della Magistratura del Capitano della Montagna occidentale, con una bella loggia da cui si accede all'Ecomuseo della Collina e del Vino. Fra i vigneti che dominano il paesaggio, in un andirivieni di curve morbide, la strada verso Savigno mostra che sui Colli bolognesi cresce anche il grano con cui si prepara "il gnocco fritto", orgoglio dell'intera provincia. Poi i mulini con le macine a pietra lasciano il posto alle aziende di salumi e in particolare di mortadella, tornata prepotentemente in auge grazie alla decisione di alcuni illuminati produttori di ricominciare a prepararla secondo tradizione, con aggiunta di lardelli e spezie naturali. Ma Savigno è anche la città del tartufo, quello più prezioso, il Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi. A fine inverno si assaggia la variante marzuolo, più forte nel gusto e nell'aroma, leggermente agliaceo. Aggiunto alla pasta fresca, non è da meno dei ricchi sughi tipici di queste terre, del brodo di gallina con i tortellini o del ragù locale, con sole carni di animali da cortile.





RAVIOLI DI FRIGGIONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 55 MINUTI
COTTURA 130 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

500 g di farina – 5 uova – 800 g di cipolle – 50 g di concentrato di pomodoro – 230 g di pomodori pelati – 1 spicchio d'aglio – 15 g di burro – 70 g di parmigiano reggiano 24 mesi – parmigiano 30 mesi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le cipolle, riducetele a cubetti di 1 cm e fatele stufare in un tegame con 2 cucchiai d'olio e l'aglio sbucciato per 1 ora. Unite i pelati, 40 g di concentrato e cuocete ancora per 1 o 2 ore: il friggione dovrà essere denso e asciutto. Fate raffreddare e unite il parmigiano 24 mesi grattugiato.
2 Impastate la farina con le uova, formate un panetto e lasciatelo riposa mezz'ora coperto. Stendete la pasta molto sottile, riducetela a quadrati di 5 cm, farciteli con il friggione e chiudete i ravioli a triangolo, facendo uscire l'aria.
3 Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e saltateli in una padella con il burro, 20 g di parmigiano 30 mesi grattugiato e il concentrato di pomodoro rimasto. Serviteli con altro parmigiano 30 mesi grattugiato non troppo finemente.

UOVA AI DUE TARTUFI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
950 CAL/PORZIONE

80 ml di panna – 80 ml di latte – 80 g di parmigiano reggiano grattugiato – 10 g di burro – 10 g di farina – 42 g di tartufo marzuolo – 20 g di tartufo nero pregiato – 400 g di purè di patate
<u>per le uova montate</u> 4 uova – burro – sale
<u>per le uova in camicia dorata</u> 5 uova – pangrattato – farina – 1 cucchiaio di aceto bianco – olio di semi

1 Portate a bollore il latte e la panna e unite il parmigiano. Sciogliete il burro in un padellino, tostatevi la farina e mixateli alla fonduta. Cuocete 2 minuti e unite 12 g di tartufo marzuolo grattato.
2 Per le uova montate: separate gli albumi dai tuorli, mantenendo i rossi separati. Montate gli albumi con un pizzico di sale. Imburrate 4 stampini monoporzione d'alluminio e riempiteli con l'albume creando una conca e posatevi i tuorli; ricoprite con il rimanente albume e infornate a 150° per 5 minuti.
3 Per le uova in camicia: fate bollire un pentolino d'acqua con l'aceto, create un vortice con un cucchiaio e immergetevi, uno per volta, 4 uova per 2 minuti ciascuna facendo in modo di chiudere l'albume attorno al tuorlo; trasferitele in acqua fredda e sgocciolatele su un telo. Delicatamente passate le uova nella farina, nell'uovo rimasto sbattuto e nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio di semi ben caldo per 1 minuto o finché saranno dorate.
4 Distribuite il purè nei piatti, sistemate in ciascuno 1 uovo montato e 1 uovo fritto. Completate le uova montate con la fonduta e il marzuolo rimasto, grattato; le uova fritte con il tartufo nero. Lo chef presenta l'uovo montato in un cestino di parmigiano.

ZUPPA INGLESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
545 CAL/PORZIONE

600 ml di latte – 100 g di zucchero – 4 tuorli – 30 g di farina – 2 g di sale – 1 limone non trattato – 1 stecca di vaniglia – 50 g di cacao amaro – Alkermes – 250 g di pan di Spagna

1 Portate a bollore 500 ml di latte con la scorza del limone. Sbattete appena i tuorli con lo zucchero, il sale e i semi della vaniglia. Unite la farina setacciata e il latte caldo a filo e mescolate sul fuoco per 3 minuti. Prelevate 150 g di crema e unitevi il cacao e il latte caldo rimasto, cuocete per 2 minuti.
2 Foderate una ciotola da 16 cm di diametro con fettine di pan di Spagna, bagnatele con l'Alkermes, versate la crema al cioccolato e poi la crema pasticcera. Coprite con la pellicola a contatto e fate riposare in frigo 8 ore. Sformate e servite.

TACCUINO DI VIAGGIO

AMERIGO 1934
VIA MARCONI 14-16, SAVIGNO
TEL. 051 6708326
NEL CUORE DEL PAESE, È IL RISTORANTE STELLATO (MA CON L'ANIMA DELLA TRATTORIA) CHE HA OSPITATO IL NOSTRO SERVIZIO. ANNESSA BOTTEGA DI PRODOTTI TIPICI E VINI LOCALI.

TRATTORIA DEL BORGO
VIA SAN ROCCO 12, MONTEVEGLIO
TEL. 051 6707982
ACCANTO ALL'ABBAZIA, CON VISTA SUI CALANCHI, PAOLO PARMEGGIANI CUCINA I PRODOTTI DEL TERRITORIO.

CASINO DI PRAGATTO
VIA PUGLIE 12, PRAGATTO DI CRESPELLANO; CASINODIPRAGATTO.IT
AZIENDA DI VINI BIODINAMICI E POETICO WINE-RESORT DI 5 CAMERE.

IL MULINO DEL DOTTORE
VIA RODIANO 751/A, LOCALITÀ CÀ BORTOLANI, SAVIGNO
MULINO AD ACQUA CHE PRODUCE E VENDE FARINE E BISCOTTI .

APPENNINO FOOD GROUP
VIA DEL LAVORO 14/B, SAVIGNO
IN VENDITA TARTUFI E FUNGHI SCELTI ANCHE DAI RISTORANTI PIÙ BLASONATI D'ITALIA E DEL MONDO.

PANIFICIO IL PAND'ORO
VIA LIBERTÀ 11, SAVIGNO
PANE E DOLCI, CRESCENTE BOLOGNESE E TIGELLE AL TARTUFO.

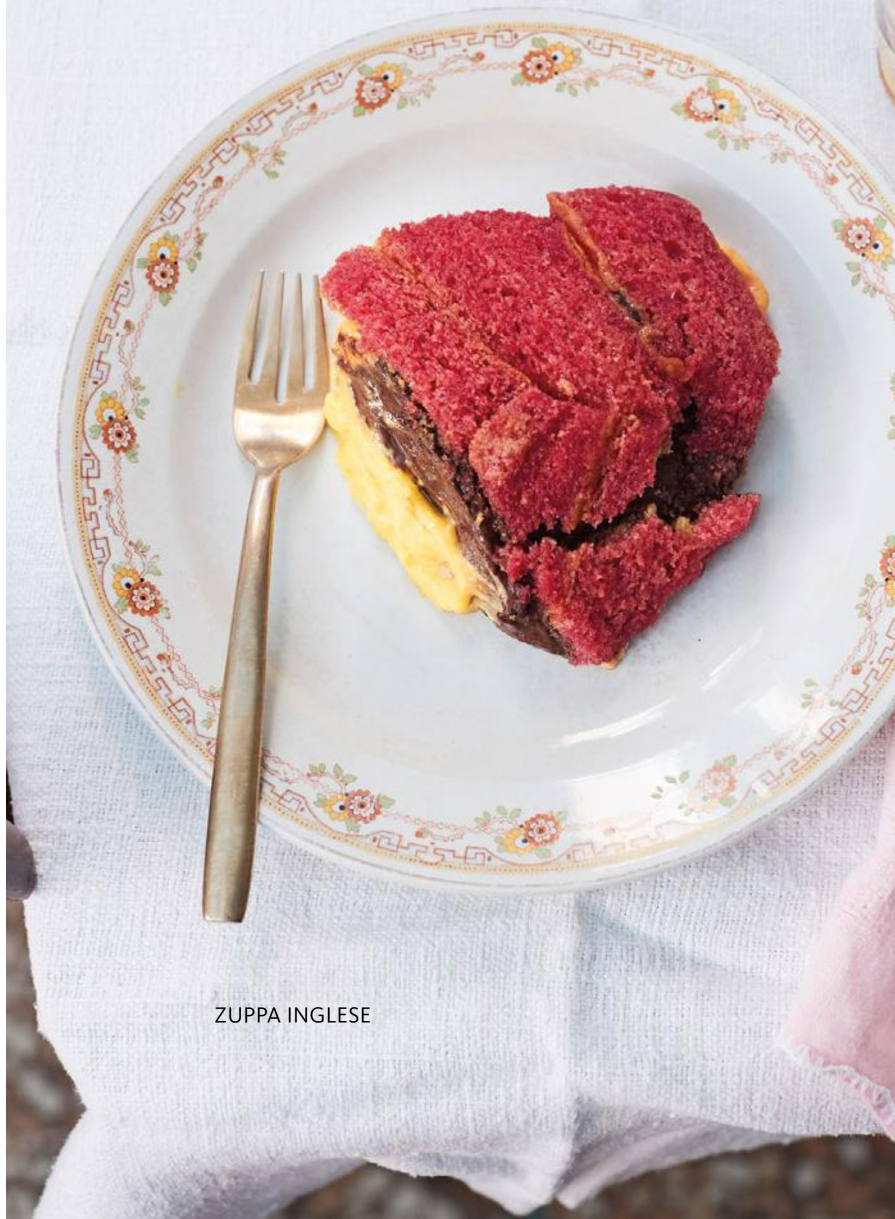
FATTORIA AI PIANI
VIA MERLINO 1025, SAVIGNO
I FORMAGGI PIÙ BUONI DELLA VALLE, DAL CAPRINO FRESCO AGLI STAGIONATI, SI ACQUISTANO QUI (PER APPUNTAMENTI, TEL. 051 6706150).

CANTINA TIZZANO
VIA MARESCALCHI ANTONIO 13, CASALECCHIO DI RENO
LA STORICA AZIENDA DEI VISCONTI DI MODRONE VENDE PIGNOLETTO, BOLOGNA E BARBERA.

SALUMIFICIO FRANCESCHINI
VIA VALLE DEL SAMOGGIA 6927, CASTELLO DI SERRAVALLE
SALAME ROSA E MORTADELLE "COME UNA VOLTA". ANCHE CON TARTUFO.

PASTICCERIA EUGENIO GOLLINI
PIAZZA GARIBALDI 1/N, VIGNOLA
È FAMOSA PER LA TORTA BAROZZI: CIOCCOLATO, MANDORLE E CAFFÈ.


La Rocca di Vignola, imponente castello medievale costruito a strapiombo sul fiume Panaro che, negli ultimi anni, è stato sottoposto a opere di restauro. Al suo interno si possono ammirare saloni, stanze e una cappella preziosamente decorati di affreschi risalenti al XV secolo.


ZUPPA INGLESE




Il paese di Monteveglio.
A sinistra: Federico Orsi dell'azienda Casino di Pragatto, produttore di vini biodinamici.
A destra: tartufi acquistabili da Appennino Food, a Savigno.





Si ringrazia il Caseificio Terre del Giarolo (Frazione Ponte del Molino, Fabbrica Curone, info@caseificioterredelgiarolo.it), per la fornitura del formaggio

Montebore

FORMA A TORTA NUZIALE E SAPORE UNICO: È UN GIOIELLO RARO E RICERCATO QUESTO FORMAGGIO DI LATTE MISTO DEI COLLI TORTONESI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

C'è chi lo ha definito "Il formaggio della Gioconda". Al di là della storia, vera o presunta, dei rapporti con Leonardo da Vinci, una cosa è certa: il Montebore è un vero capolavoro dell'arte casearia, come il ritratto della Monna Lisa lo è di quella pittorica. Rarissimo e di origine molto antica (IX sec.), è a base di latte bovino e ovino e colpisce per la forma insolita a strati sovrapposti, simile a una torta nuziale. Proprio per questo, la tradizione dice che sia stato l'unico formaggio servito alla spettacolare festa di nozze di Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona, al castello di Tortona (1489), di cui si occupò lo stesso Leonardo in veste di cerimoniere e scenografo. E pensare che una simile eccellenza rischiava di scomparire alla fine del '900. Si salvò grazie a un Progetto di filiera casearia della Comunità Montana e all'intraprendenza di Roberto Grattone (poi primo produttore), affiancato da Roberto Fava di Slow Food. Venne recuperata l'antica ricetta da un'anziana contadina, Carolina Bracco, e il formaggio fu presentato a *Cheese* nel 1999, come Presidio Slow Food: il successo fu immediato. Oggi sono tre i caseifici a produrlo, riuniti nel Consorzio, ma l'unico che segue il disciplinare del Presidio è il caseificio Terre del Giarolo, nato nel 2020. Il Montebore è un formaggio a latte crudo misto: 70% bovino e 30% ovino, con un 5% di capra quando disponibile. La cagliata, rotta con un cucchiaio di legno, è disposta nelle formelle che,

adotta una pecora

Il Montebore è un formaggio molto raro, difficile da trovare al di fuori della zona di produzione. Si può comprare nei caseifici del Consorzio, che fanno anche spedizioni; nelle gastronomie locali ma anche di alcune città come Torino, Genova, Milano; oppure su siti di eccellenze gastronomiche. Un'alternativa che ha avuto successo è il progetto "Adotta una pecora" del Caseificio Terre del Giarolo. Con una donazione annua si riceve un pacco di prodotti, tra cui il Montebore. È anche possibile organizzare visite al gregge a Mongiardino Ligure.

TURTA IN TRA BIELA (TORTA NEL COCCIO)

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
395 CAL/PORZIONE

300 g di Montebore Presidio Slow Food – 200 g di ricotta piemontese – 500 g di pane raffermo a fette senza crosta – latte fresco – 5 uova – spezie miste (tipo "Saporita": coriandolo, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, semi carvi e anice stellato) – burro – burro chiarificato – sale – pepe

1 Ammollate il pane nel latte per 1 ora, poi lavorate bene il composto con le mani e unite la ricotta e il Montebore a tocchetti oppure, se è stagionato, grattugiato. Insaporite con sale, pepe, spezie, poi unite le uova.
2 Imburrate una pirofila di coccio (la "biela"), disponetevi il composto di pane, unite un po' di burro chiarificato e infornate a 180° per 20-25 minuti, fino a che si sarà gonfiato e si sarà formata la crosticina. Servite come antipasto.

Ricetta del ristorante La Genzianella Selvapiana, Fabbrica Curone (AL)

rivoltate e salate, sono messe a stagionare sovrapposte, in genere 3 di diametro diverso, a forma di castelletto (pare si ispiri all'antica torre del borgo di Montebore). "I nostri animali sono allevati in prevalenza al pascolo, con un'integrazione invernale", spiega Matteo Grattone, che guida il caseificio Terre del Giarolo. "Per questo la produzione non è costante, maggiore d'estate (fino a 200-300 forme al giorno), minore d'inverno. Grazie al mix di latti diversi, che rimandano alla ricchezza aromatica dei prati, e alla tecnica del latte-innesto (batteri lattici prodotti con il nostro latte), il formaggio in bocca è una vera esplosione di sapori".

Per cogliere tutte le sfumature di gusto del Montebore, che da latteo e burroso diventa in bocca più pieno con note erbacee, l'ideale è assaggiarlo al naturale. "Noi lo proponiamo di media stagionatura abbinato con miele, mostarda o pesche di Volpedo", spiega Cristiana, che guida con la mamma il ristorante La Genzianella. "Ma è anche un ottimo ingrediente. Per la fonduta, servita per esempio con timballini di riso nero; per il risotto con pistilli di zafferano locale; oppure per le lasagne, gli sformati, i timballi di riso, le scaloppine, la polenta di mais ottofile tortonese con uova e tartufo, un'altra eccellenza della zona: tra bianco pregiato e nero, è disponibile per 8 mesi (a San Sebastiano Curone si svolge a novembre una Fiera nazionale del bianco di Alba e del nero pregiato). Una nostra specialità infine è il bonet salato, di Montebore e panna, servito come antipasto".


Piatto Virginia Casa.
Indirizzi a pagina 122



GALLI e galletti

CIBO SIMBOLICO FIN DALL'ANTICHITÀ, OGGI CONQUISTANO LA TAVOLA GOURMET CON LE LORO CARNI TENACI E SINCERE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Francesca Tagliabue, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Sono polli maschi e giovani, i primi hanno almeno 90 giorni e i secondi circa quattro settimane. Eppure i galli hanno alle spalle una storia molto antica, che li vede per più di 5000 anni ricoprire un ruolo simbolico ancor prima che gastronomico: dalla piana dell'Indo dove venivano usati nei combattimenti, questi fieri pennuti si diffusero fino al Vecchio Continente, sfortunati protagonisti dei riti divinatori di Babilonesi, Egizi, Greci e Romani (che però li apprezzavano sulle tavole patrizie). Una leggenda narra che il *coq au vin* (galletto al vino), piatto tradizionale francese, risalga alla conquista della Gallia da parte di Giulio Cesare, cui un capotribù locale mandò un giovane gallo come simbolo della fierezza e irriducibilità dei Galli. Si racconta che Cesare, per ringraziare, lo invitò a pranzo e... gli fece servire il galletto, marinato al vino.

Un simbolismo che vedrà, nel IX secolo, papa Niccolò I ordinare il collocamento sul più alto pinnacolo di ogni cattedrale, abbazia o chiesa della Cristianità, di una banderuola segnavento a forma di gallo, un riferimento al Vangelo. Sarà solo nel XVI secolo, con la diffusione dell'architettura rurale a corte con relativa aia, che inizierà l'allevamento di animali da cortile: immancabili galline ovaiole, ma anche tacchini, galli e galletti. Questi ultimi, grazie alle delicate carni bianche, finiranno sulle tavole di ricchi e nobili, di nuovo simbolo, questa volta gastronomico, di agiatezza e potere.

Ma i galli italiani continueranno a conquistare con la bianca Livornese, razza originaria delle campagne toscane e famosa in tutto il mondo per il primato assoluto nella deposizione delle uova. Partita dal porto di Livorno nel 1878 per raggiungere l'America e la Gran Bretagna, la nostra *White Leghorn* (anglicizzazione di "Livorno") ebbe un grande successo. Negli Anni '30, il Ministero dell'Agricoltura italiano decise di avviare l'Operazione Gallo Miglioratore, disponendo l'invio di un gran numero di galli livornesi a tutti gli allevamenti rurali del Paese, per migliorare e incrementare la produzione nazionale. L'operazione ebbe successo, testimoniato ancora oggi dall'eccellenza del galletto livornese: allevato ruspante, offre carni particolarmente consistenti e saporite. *F.T.*



GALLETTI AL CARTOCCIO CON CARCIOFI E CHAMPIGNON

pag.59

GALLO LIVORNESE
IN UMIDO AL SIDRO

pag.59



GALLETTI SPEZIATI
AL LATTE DI COCCO
pag.59



GALLO RUSPANTE
RIPIENO AL FORNO

pag.60



GALLO ALLA 'NDUJA CON PATATE E CAVOLFIORE

pag.60



GALLETTI CON BURRO ALLE ACCIUGHE E OLIVE TAGGIASCHE

pag.60







GALLETTI AL CARTOCCIO CON CARCIOFI E CHAMPIGNON

FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
PER 4 PERSONE
370 CAL/PORZIONE

2 galletti da 650 g circa ciascuno – 2 cipollotti – 4 spicchi d'aglio – 4 carciofi – 2 limoni biologici – 200 g di champignon piccoli – olio extravergine d'oliva – qualche rametto di timo – qualche foglia di menta – sale – pepe

1 Accendete il forno a 180°. Lavate e affettate un limone. Sistemate le fette su una teglia rivestita di carta da forno, conditele con olio, sale e pepe e infornatele mentre preparate i cartocci.
2 Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, privateli delle punte, tagliateli a metà ed eliminate il fieno interno. Tagliate ogni metà in 6-8 spicchi e immergeteli in acqua acidulata col succo di 1 limone per non farli ossidare. Pulite i funghi eliminando l'estremità terrosa del gambo, lavateli rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugateli su un canovaccio e tagliate a metà i più grossi. Tagliate a metà anche i galletti. Lavateli, asciugateli e conditeli con sale e pepe. Sgocciolate i carciofi e asciugateli su un telo da cucina tamponando l'acqua in eccesso. Sfornate le fette di limone che dovranno risultare leggermente abbrustolite.
3 Preparate 4 fogli di carta da forno, posizionate al centro di ognuno qualche fettina di cipollotto e conditeli con sale e pepe. Appoggiatevi sopra mezzo galletto, uno spicchio d'aglio schiacciato, un quarto dei carciofi, un quarto dei funghi e un paio di fettine di limone arrostito. Condite con sale, pepe, qualche rametto di timo, qualche foglia di menta e richiudete bene i cartocci. Trasferiteli su una teglia e infornate per 40 minuti. Sfornate, lasciate riposare 5 minuti fuori dal forno e servite facendo attenzione a non scottarvi con il vapore quando aprite i cartocci.

GALLO LIVORNESE IN UMIDO AL SIDRO

FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
PER 4 PERSONE
660 CAL/PORZIONE

1 gallo livornese da 1,3 kg circa tagliato a pezzi – 600 ml di sidro – 2 cipolle bionde – 2 mele Annurca – 50 ml di aceto di mele – 1 ciuffo di salvia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine. Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi di mezzo cm di spessore. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, unite i pezzi di gallo e rosolateli su tutti i lati a fiamma vivace finché saranno ben dorati. Sfumateli con l'aceto di mele, fatelo evaporare e unite la salvia, le cipolle e le mele. Condite con sale e pepe e lasciate cuocere mescolando per qualche minuto.
2 Bagnate con il sidro, portate a ebollizione, abbassate la fiamma, coprite la pentola e proseguite la cottura per 30-35 minuti. Per verificare la cottura pungete una coscia con uno stuzzicadenti e, se ne uscirà un liquido rosato, proseguite la cottura per altri 5-10 minuti verificando che il liquido sia trasparente.
3 Scoperchiate la pentola e, se necessario, fate ridurre il fondo di cottura fino a che risulterà sciropposo. Aggiustate di sale e pepe e servite.

GALLETTI SPEZIATI AL LATTE DI COCCO

FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
PER 4 PERSONE
820 CAL/PORZIONE

2 galletti da 650 g circa ciascuno – 200 g di riso basmati – 25 g di burro – 30 g di olio extravergine di oliva – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla bionda – 1 scalogno – 1 peperone rosso – 400 g di latte di cocco – 1 cucchiaino colmo di curcuma – prezzemolo tritato – sale e pepe

1 Sbucciate l'aglio, la cipolla e lo scalogno e tagliateli a fettine. Lavate il peperone, privatelo del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi e tagliatelo a listarelle. Lavate e asciugate i galletti e tagliateli a metà.
2 Scaldate l'olio e il burro e fatevi rosolare i galletti da entrambe le parti finché risulteranno dorati; unite aglio, cipolla, scalogno e peperone, mescolate bene e cuocete per 5 minuti. Spolverizzate con la curcuma e aggiungete il latte di cocco, condite con sale e pepe, mescolate e proseguite la cottura per circa 25 minuti mescolando di tanto in tanto.
3 Nel frattempo lessate il riso per il tempo indicato sulla confezione e scolatelo. Servite i galletti con il loro fondo di cottura al lattedi cocco accompagnati dal riso e spolverizzati con il prezzemolo tritato.

Pagina 52: posate Pinti Inox; tessuto C&C Milano. Pagina 53: tegame basso Le Creuset. Pagina 54: piatti Pomax; tovagliolo La Fabbrica del Lino; tessuto C&C Milano. Indirizzi a pagina 122







Pagina 55: tessuto C&C Milano; piattino poggia cucchiaio Leaves Ceramics. Pagina 56: piatto da portata e ciotola Costa Nova distribuito da Livellara; tagliere Pomax; forchetta Pinti Inox; tovagliolo Bloomingville. Pagina 57: cucchiaio e teglia Falcon Enamelware; poggia cucchiaio Serax; piatto distribuito da Livellara; tessuti Christian Fischbacher. Indirizzi a pagina 122

GALLO RUSPANTE RIPIENO AL FORNO

FACILE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
PER 6 PERSONE
580 CAL/PORZIONE

1 gallo ruspante da 1,5 kg circa già pulito – 200 g di carne macinata mista – 100 g di salsiccia – 60 g di mortadella – 1 fetta di pancarrè – latte – 1 uovo – 40 g grana padano Dop grattugiato – 6 pomodori secchi sgocciolati – 1 ciuffo di prezzemolo – un mazzetto di aromi (salvia, alloro e rosmarino) – 2 teste di aglio rosso + 1 spicchio – 2 cucchiai di strutto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate, asciugate e fiammeggiate il gallo sul fornello. Salatelo e pepatelo bene sia all'interno che all'esterno. Accendete il forno a 180°.
2 Preparate il ripieno: tritate la mortadella, i pomodori secchi e lo spicchio d'aglio con il prezzemolo. Bagnate la fetta di pane nel latte, strizzatela e sbriciolatela, riunitela in una ciotola con gli ingredienti tritati, la carne macinata, la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, l'uovo e il grana. Salate, pepate e impastate tutto fino a ottenere un composto omogeneo.
3 Farcite il gallo con il ripieno, ricucite l'apertura e massaggiatelo con lo strutto su tutta la pelle. Tagliate a metà in orizzontale le teste d'aglio senza sbucciarle. Ungete d'olio una teglia e appoggiatevi il gallo al centro, sistemate di fianco le teste d'aglio, la salvia, l'alloro e il rosmarino. Condite le teste d'aglio con un filo d'olio e infornate la teglia.
4 Dopo 20 minuti copritela con un foglio di alluminio e proseguite la cottura per altri 50 minuti. Spennellate il gallo con il fondo di cottura, eliminate l'alluminio e infornatelo per altri 20-30 minuti, facendo la prova stecchino nella coscia per verificare la cottura. Al momento di portare in tavola, tagliate il gallo a pezzi, estraete il ripieno dalla carcassa e tagliatelo a fette. Suddividete nei piatti i pezzi di gallo con una fetta di ripieno e con una parte dell'aglio arrosto da spalmare sul pane. Se vi piace, accompagnate il gallo con un'insalata mista o con verdure al forno.

GALLO ALLA 'NDUJA CON PATATE E CAVOLFIORE

FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
PER 4 PERSONE
530 CAL/PORZIONE

1 gallo ruspante da 1,5 kg circa diviso in 8 pezzi – 1 cavolfiore da 500 g circa – 400 g di patatine da forno – 40 g di 'nduja – 8 rametti di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Accendete il forno a 200°. Lavate le patate, asciugatele e tagliate a metà le più grandi. Spuntate il cavolfiore conservando le foglie più tenere e non rovinate, lavatelo e dividetelo in cimette. Tagliate a pezzetti anche la 'nduja.
2 In una casseruola di ghisa o in una teglia da forno sistemate tutti gli ingredienti. Conditeli con 4 cucchiai di olio, sale, pepe, i rametti di timo e i pezzetti di 'nduja; mescolateli con le mani in modo che siano tutti avvolti nel condimento e facendo in modo che i pezzi di gallo siano rivolti con la pelle in alto e i pezzetti di 'nduja non rimangano in superficie ma siano coperti dagli altri ingredienti altrimenti si anneriscono.
3 Infornate per 45-50 minuti mescolando 3-4 volte gli ingredienti durante la cottura. La 'nduja si scioglierà col calore e questo permetterà di condire ulteriormente le verdure e i pezzi di carne. Verificate la cottura delle patate infilando la lama di un coltello che dovrà affondare con facilità e controllate che non esca liquido rosato dalla polpa del gallo. Se vi piace, servite accompagnando con un'insalata amara o del radicchio tardivo.

GALLETTI CON BURRO ALLE ACCIUGHE E OLIVE TAGGIASCHE

FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
PER 4 PERSONE
610 CAL/PORZIONE

4 galletti – 2 cucchiai di olive taggiasche denocciolate – 8 acciughe sott'olio scolate – 80 g di burro – 1 spicchio d'aglio – 500 g di patate – 4 rametti di rosmarino – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa – pepe nero

1 Accendete il forno a 190°. Tritate finemente l'aglio e grossolanamente le olive, trasferitele in un mortaio con il burro, le acciughe sgocciolate e una generosa macinata di pepe nero. Pestate gli ingredienti per amalgamarli in modo uniforme.
2 Lavate le patate, asciugatele e tagliatele a pezzi. Sistematele in una teglia dove possano stare in un unico strato (e dove ci sia spazio per appoggiare sopra i galletti). Unite il pepe rosa sbriciolato, sale, pepe, gli aghi del rosmarino e un filo d'olio e mescolatele con le mani per avvolgerle nel condimento.
3 Sollevate delicatamente la pelle dei galletti, tenete da parte un cucchiaio di burro alle acciughe e spalmate il resto sotto la pelle facendo molta attenzione a non romperla.
4 Appoggiate i galletti sulle patate, conditeli con un filo d'olio, sale e pepe e infornateli per 40 minuti circa. Trasferiteli su un piatto e guarniteli con una noce del burro tenuto da parte. Se vi piace, servite i galletti con un'insalata amara (radicchio, indivia belga, rucola) oppure con dei finocchi crudi o arrostiti.

Filippo Baroni

Ristorante Mater

UNA CUCINA ANCESTRALE RICCA DI SPUNTI PER PALATO E ANIMA. SPOSA ERBE DI BOSCO, TIPICITÀ LOCALI E ANTICHE RICETTE DI CONVENTO. PARTITURE ARMONIOSE E SUADENTI CONTRAPPUNTI: DAL QUINTO QUARTO AL CAVIALE

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

curioso e accogliente

Filippo (39 anni) è membro di Jre solo dallo scorso novembre, ma ne è già entusiasta. Far parte di una comunità, mai come ora, è davvero prezioso. Dopo 8 mesi di chiusura del ristorante per pandemia e relative complicazioni, fare squadra dà più slancio per ricominciare con le idee più chiare. Anche per consigli sul piano amministrativo e su quello squisitamente gourmand. Dagli accessori di cucina, ai fornitori di nicchia, passando per l'uso delle erbe selvatiche a tavola (la sua grande passione), tra giovani ristoratori ci si capisce al volo.

il ristorante

Un locale elegante, avvolgente come una baita con pavimento di legno e grande camino. Sono 120 mq con solo 8 tavolini per 18 coperti al massimo. Le grandi finestre ad arco affacciate sulla valle e la cucina a vista, per tenere in simbolica connessione ospiti e brigata, rendono l'ambiente arioso e distensivo. Un ristorante davvero speciale, con 2 menu degustazione e uno alla carta. Riaprirà il 31 marzo con una carta dei vini tutta nuova (ristorantemater.it).





CUORE DI CHIANINA, MIDOLLO, LICHENI, CAVIALE E MAGGIORANA

pag.64

Lo chef Filippo ha un curriculum originale, come le sue ricette. Toscano doc, appassionato di musica e di cucina (si è diplomato all'Alberghiero di Chianciano), avrebbe forse continuato a suonare la chitarra e intrapreso la carriera di musicista a tutto tondo, se i genitori non si fossero innamorati di un podere nel Casentino a Moggiona di Poppi (60 abitanti a 730 metri di altitudine nell'Aretino) destinandolo all'accoglienza per turisti speciali. Quelli che arrivano per una vacanza a tutta natura tra foreste e gli antichi conventi di Camaldoli e La Verna. Così nel 2004 è nato il resort I tre Baroni gestito da Filippo -in cucina- e i suoi due fratelli. È stata un'esperienza meravigliosa che all'ipercreativo Filippo, però, non bastava più. Il suo sogno era comporre partiture sperimentali con ingredienti visionari tanto quanto originari. La sua cucina, infatti, è tutta radicata nei saperi del luogo: ancestrale ed intrigante, come quella dei primi monasteri. E così nel 2017 con la moglie Marta Bidi apre accanto alla struttura ricettiva de I tre Baroni il ristorante Mater, previo stage di "affinamento" con Gaetano Trovato (2 stelle Michelin). La proposta è interessante, prende spunto dalla fitoalimurgia, la nutrizione d'emergenza a base di erbe spontanee, fiori, bacche e tuberi, per giocare di contrasti tra ingredienti poveri e veraci e garbate evocazioni luxury, come il cuore spruzzato di caviale della ricetta che vi proponiamo. Tra le ricette del Mater si trovano delizie come cappelletti, piccione, scalogno e artemisia; crème brûlée di fegatini e sorbetto di carpione; capriolo, vermouth, radicchio ed assenzio; bietola e trota alla brace; insalatina di bosco, abete, conditella e gin di Vallombrosa; tarte tatine, chartreuse e acetosa. Insomma, tutti abbinamenti da meditazione e godimento a base di carni e pesci cari anche ai monaci: trote, salmerini e anguille, un tempo allevate in vasche accanto agli orti dei conventi.











CUORE DI CHIANINA, MIDOLLO, LICHENI, CAVIALE E MAGGIORANA

PER 4 PERSONE

400 g di cuore di Chianina (o altro taglio magro e poco filaccioso) – 4 pezzi di femore con midollo tagliati per il lungo (12-15 cm) – 4 rametti di maggiorana – 2 limoni non trattati – 40 g di lichene – 200 ml di olio di vinaccioli – 4 fette di pane integrale – 5 ml di aceto di prugna – senape di Digione – 40 g di caviale – sale

Pulite il cuore da grasso e venature, sciacquatelo, asciugatelo e tenetelo da parte, a temperatura ambiente, coperto con pellicola.
Lavate e asciugate i limoni, prelevate le scorze con il pelapatate ed eliminate la parte bianca. Sbollentate per 1 minuto le scorze e mettetele in acqua e ghiaccio per fissare il colore.
Portate l'olio di vinaccioli a 60° in un pentolino, toglietelo dal fuoco, trasferitelo in una ciotola e unite le scorze di limone ben tamponate con un canovaccio. Lasciate in infusione per 10 minuti e mettete in freezer per una notte. Frullate alla massima velocità in un mixer tritaghiaccio, filtrate con un panno pulito oppure con un colino cinese a maglie molto fitte.
Sbollentate il lichene in un pentolino d'acqua per 1 minuto, sgocciolatelo e tagliatelo fine. Tostate bene il pane in forno a 160° per 10 minuti circa. Sbriciolatelo in un pestello. Aggiungete qualche fogliolina di maggiorana, il lichene preparato, qualche goccia di olio al limone ed un pizzico di sale. Pestate il tutto.
Raschiate gli ossi con un coltellino, scalzate un po' di midollo con un cucchiaino e distribuite sopra il composto di pane preparato. Mettete in forno a 170° gradi per 10-15 minuti.
Battete il cuore al coltello, trasferitelo in una ciotola, condite con 1 cucchiaino di senape, l'aceto di prugna (o di mele), un po' di olio al limone e sale.
Mettete la battuta sul midollo, qualche fogliolina di maggiorana, lichene e un po' di caviale. Servite su un letto di lichene e, se vi piace, alloro, rosmarino o altre erbe aromatiche fresche.

consiglio da chef

Potete utilizzare il midollo prelevato dagli ossi e un pizzico di polvere di limone, ottenuta facendo essicare i residui di scorze passati al colino, per preparare un risotto vellutato. Oppure adoperare la carne e il pane tostato con un po' di licheni scottati e tritati, aglio e una scorzetta di limone per polpettine golose.













Tergeste Dop, l'olio del Carso

LE OLIVE "BIANCHE" CHE RESISTONO AL VENTO E AL FREDDO DANNO ORIGINE A OLI DAI PROFUMI DELICATI CON NOTE ERBACEE, MANDORLATE E UN PO' PICCANTINE

a cura di Monica Pilotto, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Il Friuli Venezia Giulia, regione di frontiera tra le Alpi e il Mar Adriatico, è famoso soprattutto per gli eccellenti vini del Collio e dei Colli Orientali. Non è altrettanto nota la sua produzione olivicola, che pure è molto interessante e vanta una varietà singolare. La coltivazione dell'olivo coincide in gran parte con l'area giuliana in provincia di Trieste: una fascia di terra che corre lungo il confine sloveno e prende il nome dai fenomeni carsici che hanno modellato l'aspetto dell'altopiano, scavando grotte, doline e falesie nel sottosuolo. Tra i tesori enogastronomici del Carso spicca proprio l'extravergine che nasce nella fascia costiera, più dolce ma sempre sferzata dal vento, e ha una storia antica: se già Aquileia era un centro di commercio in epoca romana, durante l'Impero austro-ungarico Vienna, Lubiana, Budapest e Praga si rifornivano proprio qui del prezioso prodotto. Risale al 1857 la nascita della Società Agraria di Trieste per promuovere "la coltura dell'olivo e la confezione dell'olio". Tra i pericoli da affrontare c'era, e c'è tuttora, soprattutto il clima. Due sono le gelate storiche: quelle del 1929 e del 1956, che ne hanno in parte compromesso il patrimonio olivicolo. Fin dagli anni Settanta però gli olivicoltori hanno saputo dare nuovo slancio alla produzione, soprattutto dal punto di vista qualitativo, ottenendo nel 2004 il riconoscimento della Dop Tergeste (nome latino di Trieste), che abbraccia l'intera provincia e si concentra soprattutto nelle località di Muggia e San Dorligo della Valle. Il consorzio oggi è presieduto da Elena Parovel, olivicoltrice di San Dorligo. Il merito

KORENINE TRA ARTE E GUSTO

Per valorizzare storia, tradizioni, radici del territorio tra Carso e Istria, nasce nel 2021 il progetto Korenine/Radici in collaborazione con il Consorzio del Tergeste Dop. Le iniziative si articolano in mostre d'arte concettuale al MUDS, museo urbano a cielo aperto a San Dorligo della Valle, così come nei "Percorsi all'imbrunire": *olive bathing* seguito da meditazioni, letture, musica e degustazioni di oli nelle aziende Parovel, Rado Kocjančič e FiorRosso. www.contrada.it/korenine-radici/

APPUNTAMENTI E BANCHI D'ASSAGGIO

È ricco il calendario degli eventi del mese dedicati all'olio. A Milano, dal 17 al 19 marzo è in programma l'11° edizione di **Olio Officina Festival**, manifestazione ideata e diretta da Luigi Caricato che avrà quest'anno come tema "l'olio della bellezza", con la presentazione della guida "Il Grande Libro dell'Olio". Trieste ospita dal 18 al 20 la 14° edizione di **Olio Capitale**, Salone dell'extravergine di oliva di qualità e dell'innovazione tecnologica e dei servizi nella filiera olivicola, che è anche shop online con la possibilità di ordinare gli oli delle aziende aderenti. A Roma, il 28 si terrà la 4° edizione di **Evoluzione**, percorsi per l'extravergine di qualità, organizzato da La Pecora Nera Editore e Oleonauta e rivolto soprattutto agli operatori della ristorazione, con banchi d'assaggio e degustazioni guidate.

va anche alla varietà autoctona, tra le più resistenti alle intemperie: la Bianchera che prende il nome dal colore chiaro delle olive. Secondo il disciplinare deve essere presente per almeno il 20% negli oli Dop, affiancata da altre varietà come Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino; negli oliveti locali sono spesso presenti anche le cultivar slovene Drobnica e Monticula. Gli oli della Dop Tergeste sono solitamente equilibrati e dai profumi delicati, ma dal carattere piuttosto deciso grazie all'alta carica di polifenoli, con belle note erbacee e mandorlate e un piacevole amaro e piccante. Sono ideali per dare un tocco in più a crostacei al vapore o su scampi e canoce (canocchie) alla busara, sugo piccante a base di pomodoro tradizionalmente preparato dai pescatori friulani e veneti, perfetto anche per condire gli spaghetti.

SCAMPI E CANOCCHIE ALLA BUSARA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI
COTTURA
20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

800 g di scampi – 800 g di canocchie – 1 piccola cipolla rossa – 2 spicchi d'aglio – 450 g di pomodori pelati – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Pulite le canocchie, tagliate il carapace al centro della parte dorsale ed eliminate le appendici sotto la pancia con le forbici. Tagliate allo stesso modo il carapace degli scampi ed eliminate il filetto nero.
2 Sbucciate e tritate la cipolla, sbucciate gli spicchi d'aglio, eliminate l'anima centrale e tagliateli a tocchetti. Scaldate 4-5 cucchiai di olio in un grosso tegame, unite aglio e cipolla e stufateli dolcemente per 2 minuti. Unite gli scampi e le canocchie, rosolateli per qualche secondo, versate il vino bianco, fatelo sfumare su fiamma alta e mettete da parte i crostacei.
3 Aggiungete i pomodori pelati spezzettati e una presa di sale e cuocete la salsa con il tegame coperto per 10 minuti. Unite nuovamente i crostacei, cuoceteli su fiamma vivace per un minuto, profumate con una macinata di pepe e completate con una manciata di foglie di prezzemolo.



Scelti per la nostra ricetta

UL'KA Dop Tergeste Monocultivar Bianchera – Parovel Vigneti Oliveti 1898 – Dolina (Ts) Nell'azienda di famiglia Elena Parovel realizza questo monocultivar di Bianchera che si fregia del Presidio Slow Food. Fruttato medio, ha bei sentori di carciofo, foglia d'olivo e pepe verde con presenza bilanciata di amaro e di piccante e note di mandorla e frutta bianca (bottiglia da 250 ml, 16 euro).
Fior Rosso Dop Tergeste – Az. Agr. Fior Rosso – Dolina (Ts) Dalle piante di varietà Bianchera, in località Aquilinia, nasce questo extravergine fruttato medio-intenso con sentori di erbe aromatiche, che all'assaggio rivela amaro e piccante vivaci e un buon equilibrio gustativo (bottiglia da 500 ml, 14 euro).
Olio Extravergine d'Oliva Dop Tergeste, Lenardon, Muggia (Ts) Dagli olivi di Muggia, sul golfo triestino, Bruno Lenardon realizza questo blend di olive Bianchera (80%) con Carbona, Leccino, Pendolino, Frantoio. Fruttato medio molto equilibrato, spiccano sentori di carciofo, mandorla, mela ed erbe aromatiche (bottiglia da 500 ml, 16€).



Tovagliolo Society Limonta, ciotolina Claylab. Indirizzi a pagina 122





Quote rosa in filiera
Da sinistra, Lisa Wieser, Siegried Stocker Lintner e Manuela Wallnöfer, contadine che conferiscono il latte prodotto nel maso di famiglia alle latterie della Federazione Latte Alto Adige.

Le donne del

NELLA NATURA INCONTAMINATA DEI MONTI ALTOATESINI, ALLEVANO CON CURA MUCCHE CHE REGALANO UNA MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ

testi di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro





Sono 4.500 i contadini che in Alto Adige producono latte con metodi naturali e sostenibili, un pilastro dell'economia montana della regione. Di questi, sono numerose le donne che hanno preso le redini dei masi, aziende agricole a conduzione familiare di antichissima tradizione tirolese, storicamente di dominio maschile. Non solo perché originariamente potevano essere ereditati solo dal primogenito maschio, ma anche per il duro mestiere di contadino. Senza dubbio oggi facilitato dalla meccanizzazione - e bisogna ammettere che le donne guidano il trattore con molta disinvoltura - ma che rimane comunque un lavoro di grande impegno e sacrifici, con sveglia alle 5 del mattino per la prima delle due mungiture giornaliere. Tutto l'anno, senza ferie. Le "quote rosa" dei masi sono però molto determinate, il loro sguardo è diretto, il sorriso sempre aperto, a dimostrazione che la loro è una scelta consapevole.

segue >

latte









In alcuni casi coraggiosa. Come quella di Lisa Wieser, 21 anni, che ha preferito lasciare gli studi per portare avanti il maso Meggner, della sua famiglia da cinque generazioni. “I miei amici mi dicevano che ero matta, ora sono gelosi” commenta con un sorriso Lisa. A quota 700 metri, il maso, con 88 ettari tra prati e foresta, si trova al termine di una stradina che si insinua in una valle stretta tra alti alberi e pareti di roccia. Immersi nel silenzio assoluto della natura, dalla terrazza si scorge Bolzano e arriva il ronzio impercettibile della città, lontana i tutti i sensi. In questo ambiente idilliaco 18 mucche di razza Pezzata rossa, ciascuna con un nome proprio, producono 300 litri di latte al giorno. Che va poi portato a Wengen, il villaggio più vicino, entro le 6 e mezza del mattino, per essere conferito al più presto a camion cisterna tecnologicamente avanzati che ne abbattono la temperatura, lo analizzano e infine lo consegnano a una delle nove cooperative lattiere della regione. Qui viene di nuovo controllato e quindi distribuito come prodotto fresco, con il marchio Qualità Alto Adige, o lavorato entro 24 ore.

Se la salubrità dell'habitat è importante per far vivere le mucche sane e felici, e quindi ottenere un latte migliore, lo è anche la loro alimentazione. Per le sue attuali 18 mucche da latte più una dozzina di vitelli, Siegried Stocker Lintner può contare sui terreni di proprietà del maso Wöserhof, a un'altitudine di 1.500 metri, nei dintorni di Aldino: 10 ettari di pascolo e 20 ettari di prato, da cui ricava il fieno, con due raccolte all'anno. “Il primo taglio, tra la fine di maggio e giugno, è molto profumato” spiega Siegried, e si comprende perché il latte altoatesino abbia un gusto così pieno e corposo. “Il fieno va poi lasciato maturare nel fienile, ben arieggiato, per circa un mese, e controllato prima di darlo alle mucche”. Le fortunate Brune si abbeverano alle fonti della fattoria e anche l'acqua viene sottoposta ad analisi. Siegried gestisce il maso, della famiglia del marito, fin dall'età di 22 anni. Non rimpiange di aver lasciato il lavoro di serigrafa a Bolzano, ma di non aver mai avuto il tempo di portare i figli in gita. Consapevole di portare avanti un pezzo di storia della cultura contadina tirolese, Siegried è attiva anche come ”ambasciatrice del latte” nelle scuole, per trasmettere questo patrimonio alle nuove generazioni. E anche formare i bambini su come il latte viene ottenuto e trasformato nei prodotti che vedono al supermercato: yogurt, burro, mozzarella, panna, formaggi.

Anche le mucche allevate da Manuela Wallnöfer nel maso Hof am Schloss, nel cuore della val Venosta, sono alimentate con il fieno raccolto nei terreni di proprietà, mentre d'estate brucano l'erba fresca degli alpeggi a quota 2.500 metri; da questi scendono a inizio autunno secondo il tradizionale Almabtrieb, l'antico rituale della transumanza. Per diversi anni Manuela è stata eletta regina altoatesina degli allevatori di razza Bruna, bovini molto adatti alla montagna, rustici e mansueti. ”Ciascuna mucca produce mediamente 25 litri di latte al giorno, una quantità minore rispetto alla razza Frisona, ma molto proteico e adatto alla caseificazione” spiega Manuela, diventata allevatrice giovanissima, quando si è sposata subito dopo la maturità, ed è riuscita anche a crescere quattro figli. I due maschi, ventenni, lavorano al maso, uno come apicoltore, l'altro nella produzione di speck e salumi. Specialità che Manuela porta ai mercatini della zona, come quello di Glorenza, gioiello tardo medievale che dista solo 4 km.

KÄSENOCKEN (GNOCCHI AL FORMAGGIO)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

400 g di pane leggermente raffermo – 1 cipolla bianca (60 g) - 300 g di formaggio Stelvio Dop – 5 uova – 5 dl di latte – 80 g di burro + quello per condire – farina – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 ciuffo di erba cipollina – parmigiano reggiano Dop grattugiato – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, affettatela sottile e fatela rosolare in una padella con il burro fuso, mescolando. Spegnete il fuoco e tenete da parte. Pulite e tritate l'erba cipollina e il prezzemolo. Riducete lo Stelvio a pezzettini e il pane a cubetti. Raccogliete in una ciotola gli ingredienti preparati e aggiungetevi il latte, le uova leggermente sbattute e una macinata di pepe. Mescolate con le mani per amalgamare bene il tutto. Se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungete un po' di latte, se invece è appiccicoso o molle unite pochissima farina.
2 Raccogliete un po' di composto con l'aiuto di un cucchiaio e passatelo tra i palmi delle mani leggermente inumiditi d'acqua fredda, senza schiacciare troppo, fino a formare tanti gnocchi di circa 3 cm di diametro.
3 Tuffateli in acqua bollente salata, pochi alla volta, e lessateli per circa 10 minuti a fuoco moderato. Scolateli con un mestolo forato, distribuiteli nei piatti e completate con burro fuso e Parmigiano grattugiato.

Il sogno di Lisa

Il progetto di Lisa Wieser è di aprire un b&b, al momento il maso Maggner (Unterwangen 12, Renon, tel. 3423233875) offre piatti tipici nel solo periodo del tradizionale Törggelen, da ottobre all'Avvento. Oltre a questi gnocchi, altre specialità dell'osteria del maso sono carne salmistrata, costine, salsicce di produzione propria con crauti e vino della vigna.











Vacanze in maso

Da maggio a novembre, il maso Wöserhof è aperto all'ospitalità come agriturismo (Loc. Lerch 29, Aldino, tel. 047288957). Nella stube al piano terra, Siegried Stocker Lintner offre cene a base di piatti fatti con i prodotti del maso: verdure dell'orto, carni, speck e altro ancora.







YOGURT CON MOUSSE DI MELE E NOCI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

1 litro di latte fresco – yogurt al naturale – 120 g di zucchero – 6 mele – 4 chiodi di garofano – mezza stecca di cannella – 100 g di gherigli di noce – la scorza di mezzo limone non trattato

1 Scaldate il latte a 35°, trasferitelo in una ciotola di vetro, aggiungetevi 1 cucchiaio colmo di yogurt, mescolate e lasciate riposare per una notte nel forno caldo ma spento. Quindi, distribuitelo in 6 vasetti da 200 ml circa, riempiendoli a metà, e trasferiteli in frigo a rassodare.
2 Sbucciate le mele e tagliatele a pezzetti, eliminando i torsoli. Versate in un tegame acqua sufficiente a coprirne il fondo per 1-2 cm, aggiungetevi 1 cucchiaio di zucchero e la scorza di limone, portate a ebollizione, unite le mele, i chiodi di garofano e la cannella, coprite e cuocete per 10-15 minuti. Quando le mele saranno morbide, eliminate le spezie e l'eventuale acqua e frullate con un frullatore a immersione.
3 Fate fondere lo zucchero rimasto (100 g) a fuoco basso in una padella antiaderente. Quando avrete ottenuto un caramello biondo, unitevi le noci e mescolate, in modo da ricoprirle. Trasferitele sopra una placca foderata con carta da forno unta d'olio e lasciatele raffreddare completamente.
4 Finite di riempire i vasetti con la mousse di mela preparata e completate con le noci caramellate tritate grossolanamente.



KAISERSCHMARREN ALLA RICOTTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

6 uova – 60 g di zucchero vanigliato – 250 g di ricotta freschissima – 200 g di farina – 100 ml di panna fresca – 250 ml di latte – 1 manciata di uvetta – burro – zucchero a velo – confettura di frutta per accompagnare

1 Sgusciate le uova, separando gli albumi dai tuorli, e raccogliete questi ultimi in una ciotola. Mescolatevi lo zucchero vanigliato e la ricotta spezzettata, poi unite la panna e il latte. Quindi, aggiungete la farina setacciata e l'uvetta. Infine, montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente con una spatola, mescolando dal basso all'alto. Dovrete ottenere una pastella abbastanza liquida.
2 Fate fondere una noce di burro in una padella e versatevi 2 mestoli della pastella preparata. Fate ruotare leggermente il recipiente, in modo da distribuirla uniformemente sul fondo.
3 Quando si sarà rassodata, incidetela a croce, girate i 4 pezzi e spezzettateli con una paletta, sempre mescolando e smuovendo la padella sulla fiamma, fino a quando il composto sarà dorato. Trasferitelo in un piatto e procedete nello stesso modo fino a esaurire la pastella. Completate con zucchero a velo e servite accompagnando con confettura a piacere.

Shopping di bontà

Adiacente al maso Hof am Schloss (via Castello 11, Montechiaro Prato allo Stelvio, tel. 3469572446) c'è la bottega dove Manuela Wallnöfer vende i suoi prodotti: formaggi e burro di malga, carne fresca, frutta di stagione, salumi e miele. Si possono acquistare anche nei mercati contadini della zona o nei negozi Pur Südtirol. Il maso è anche agriturismo.









I magnifici 7

DI ORIGINI INIMITABILI

di Monica Pilotto

Artigianalità, eccellenza, innovazione, sostenibilità si fondono nei prestigiosi vini che, da nord a sud, i viticoltori delle nostra penisola sanno elaborare con tanto impegno. Spesso sono etichette insignite da importanti riconoscimenti, capaci di svelare nel calice il loro carattere autentico





Fratta 2017
Maculan
Tra le eccellenze enoiche del Bel Paese, riceve importanti riconoscimenti dalle guide di settore ed entra nella top ten di Gentleman tra i migliori rossi d'Italia. Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, è un rosso rotondo e morbido, intenso ed elegante, all'altezza di carni rosse alla brace, spiedi di selvaggina e formaggi stagionati (€ 60).

Cereja Langhe Doc Rosato
Tenuta Carretta
Dal distretto viticolo Langhe-Roero e Monferrato le uve Nebbiolo (85%) e Barbera (15%), con poche ore di macerazione sulle bucce, danno origine a questo vino rosato fresco, minerale, morbido da provare con antipasti, verdure grigliate e pesce (€ 11,90).





Montepulciano d'Abruzzo
Dop Riserva - Biologico
Villa Barcaroli
Nasce dal vitigno omonimo nella zona di Controguerra (TE), matura in barrique per 18 mesi ed è un rosso persistente e aromatico in bocca, da servire con carni alla griglia, arrosti e brasati, formaggi stagionati e con l'anatra all'arancia di cui esalta la dolcezza (€ 23).

Al Sol Brilla 2019,
Isola dei Nuraghi Igt
Vermentino, La Contralta
È un orange wine da uve a bacca bianca tipiche della Gallura. Fermenta sulle bucce per 15 giorni, affina in legno per 12 mesi e in acciaio per altri 8. Sapidità e freschezza accompagnano zuppe e grigliate di pesce, paella, piatti orientali (€ 35).





Terra Alpina Pinot Grigio
Dolomiti 2020
Alois Lageder
Unico del Trentino tra i 100 vini migliori al mondo per Wine Spectator, da coltivazione biologica, ha aroma fine e fruttato e sapore vivace, ottimo come aperitivo, con antipasti e frutti di mare (€ 7,90).

Tancredi 2018
Donnafugata
Dolce&Gabbana
Da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, questo rosso prestigioso è affinato in barrique per 12 mesi e conquista per il bouquet fruttato da accostare a tonno e pesci grassi, carne e cacciagione (€ 32,50).

Montefalco Sagrantino
Docg 25 anni
Arnaldo Caprai
Nella classifica stilata da Gentleman, incrociando i rating italiani e internazionali più autorevoli, entra nella top ten dei vini rossi migliori del mondo e al settimo posto nella superclassifica di quelli più buoni d'Italia. Per la cantina umbra è un importante riconoscimento alla qualità e sostenibilità di questo vino contraddistinto da carattere, potenza ed eleganza. Servitelo a 18-20° con arrosti e grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina (€ 50).

CARROT cake



EVOLUZIONE DI UN PUDDING ORIGINARIO DELLA GRAN BRETAGNA MEDIEVALE, È DIVENTATO UNO DEI SIMBOLI DELLA PASTICCERIA A STELLE E STRISCE. UNA DELIZIA CHE SEDUCE CON LA SUA SEMPLICE BONTÀ, SIA NELLA VESTE TRADIZIONALE, SIA NELLE VERSIONI PIÙ CONTEMPORANEE

testi e cura di Silvia Tatozzi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni





Bricco azzurro Coperta Studio, piatti e alzatina Francesca Reitano, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 122

TORTA AL GRANO SARACENO CON CAROTE E MIRTILLI CANDITI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
735 CAL/PORZIONE

per la torta 50 ml di succo di arancia – 80 g di mirtilli rossi disidratati –220 g di farina di grano saraceno – 65 g di farina di mandorle – 150 g di zucchero di canna – 1,5 cucchiaino di lievito per dolci – 1 cucchiaino di bicarbonato – 1,5 cucchiaino di cannella in polvere – 3 uova – 200 ml di olio di semi di mais – 250 g di carote grattugiate – burro
per la guarnizione 100 g di burro morbido – 100 g di zucchero di canna chiaro – 220 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia
per il decoro 2 cucchiai di mirtilli rossi disidratati – 1 carota – 50 g di zucchero semolato

1 Per la torta: scaldate il succo di arancia e mettetevi a bagno i mirtilli per 30 minuti. Imburrate 2 stampi con il fondo removibile da 20 cm di diametro e rivestiteli con carta da forno. In una ciotola mescolate le due farine, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato e la cannella. A parte mescolate le uova sgusciate con l'olio di semi, versate il composto nella ciotola con le farine e amalgamate; infine incorporate i mirtilli con il succo di arancia e le carote grattugiate. Distribuite il composto negli stampi e infornate a 180° per circa 35 minuti.
Infine sfornate le basi e lasciatele raffreddare.
2 Preparate intanto il decoro: fate bollire 50 ml di acqua con lo zucchero semolato, aggiungete la carota tagliata a fettine e dopo 10 minuti unite i mirtilli; spegnete e fate raffreddare. Poi scolate i mirtilli e le carote e tenetele da parte insieme allo sciroppo.
3 Per la guarnizione: montate il burro con lo zucchero di canna, incorporate a poco a poco il formaggio e trasferite la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Distribuite la crema a fiocchetti su entrambe le basi, appoggiatele una sopra l'altra e spatolate altra crema nel punto di giunzione, senza coprire tutti i bordi. Guarnite la torta con le carote a fettine e i mirtilli canditi e servitela a fette, se vi piace, irrorandola con un po' dello sciroppo tenuto da parte.





Ogni anno, il primo mercoledì di novembre, il centro storico di Aarau, piccolo comune dell'Argovia, nella Svizzera tedesca, ospita il *Rüebli Markt*, un grande mercato interamente dedicato alla carota. Il cantone, tradizionalmente vocato alla coltivazione di questo ortaggio, è, non a caso, la patria della *Rüeblitorte*, la celebre torta di carote dell'Argovia, tanto amata da esser diventata un emblema della regione. La ricetta più antica, ritrovata nel 1892 in un compendio di economia domestica di una scuola di Aarau, la descrive come una sorta di pane dolce a base di carote grattugiate e mandorle tritate, che si è poi evoluto fino alla versione moderna: una soffice base ricoperta da una glassa al limone e decorata con le tipiche carotine di marzapane o, nella veste più casalinga, solo spolverizzata con zucchero a velo. Ma l'origine elvetica della torta di carote è tutt'altro che certa. Anzi, altri paesi ne rivendicano la paternità.

Dal pudding inglese alla cake americana

Nelle cucine del Nord Europa, in particolare in Gran Bretagna, già nel Medioevo si utilizzavano le carote per dolcificare al posto dello zucchero, merce ben più rara e costosa. Non a caso molti storici identificano l'antesignano di questo dolce nel *Carrot pudding*, una sorta di budino che veniva servito a fine pasto, di cui si trova traccia già a partire dal '600. Alla fine del XVIII secolo nei ricettari inglesi questa preparazione risulta sempre più simile alla torta che conosciamo oggi, con l'aggiunta di uova, panna o latte, farina, lievito e spezie, come il macis, la noce moscata e la cannella. Grazie ai coloni inglesi venne esportata negli Stati Uniti, dapprima come dolce da preparare tra le mura domestiche, per poi comparire in tutte le caffetterie. La prima notizia ufficiale della versione a stelle e strisce è legata alla data del 25 novembre 1783, ovvero il British Evacuation Day, che segnò il ritiro dell'esercito britannico da New York alla fine della guerra d'indipendenza. Nel suo libro di ricette *New York Cookbook*, Molly O'Neill racconta che per festeggiare quel giorno così importante George Washington, futuro presidente degli Stati Uniti d'America, si fece servire, rimanendone estasiato, proprio una fetta di *Carrot cake* in un locale di Manhattan. La fama di questa torta raggiunse l'apice negli anni Sessanta, quando era ormai così tanto apprezzata e diffusa da diventare un dolce "a tariffa standard" in qualsiasi bar o caffetteria, al pari del caffè o della torta di mele. Nel 1970 alla ricetta classica venne aggiunta la glassa a base di formaggio cremoso, zucchero a velo e burro, utilizzata anche per farcire la torta realizzata a più strati. Oggi le variazioni sul tema non si contano, con forme, impasti e farciture tra le più diverse, come quelle proposte in questo servizio. Torte e dolcetti morbidi e golosi, in cui le carote grattugiate vengono miscelate con farine di mandorle, nocciole o grano saraceno, che ben si sposano con il sapore rustico dello zucchero di canna, della cannella e altre spezie profumate. Irresistibili delizie arricchite da golose creme al formaggio o glasse al cioccolato, perfette da servire a merenda, all'ora del tè, o come dessert a fine pasto.



PLUMCAKE CON GANACHE
AL CIOCCOLATO BIANCO

pag.87



A sinistra, alzatina Livellara, mini piattino bianco Coperta Studio. Indirizzi a pagina 122



CARROT CAKE CON CREMA AL FORMAGGIO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

per la crema al formaggio 450 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia – 100 g di zucchero semolato fine – 100 g di panna acida – 2 uova – 1 cucchiaino di farina – 1 baccello di vaniglia
per l'impasto di carote 150 ml di olio di semi di mais – 50 g di zucchero di canna – 150 g di zucchero semolato – 2 uova – 170 g di farina – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere – 250 g di carote grattugiate – burro – sale
per la guarnizione 25 g di burro – 80 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia – 170 g di zucchero a velo vanigliato – 1 cucchiaio di panna acida

1 Per la crema al formaggio: mixate il formaggio cremoso, lo zucchero (tenetene da parte 1 cucchiaino), la panna acida, le uova sgusciate e la farina. Incidete il baccello di vaniglia a metà, sfregate lo zucchero tenuto da parte sopra i semini per staccarli dal baccello e incorporate lo zucchero vanigliato ottenuto alla crema.
2 Per l'impasto alle carote: montate in una ciotola capiente l'olio e i due tipi di zucchero con le fruste elettriche. Incorporate le uova, uno alla volta, e montate fino a ottenere un composto soffice. Aggiungete la farina setacciata con il lievito, le spezie, un pizzico di sale e le carote grattugiate.
3 Imburrate uno stampo con il fondo removibile da 22 cm di diametro, rivestitelo con un foglio di carta da forno imburrato. Versate metà dell'impasto di carote sul fondo. Quindi distribuitevi sopra cucchiaiate di crema al formaggio, alternandole a cucchiaiate di impasto alle carote.
4 Coprite completamente il dolce con la crema al formaggio rimasta, aiutandovi con un cucchiaio.
5 Livellate la crema sulla superficie della torta con una spatola e infornate a 170° per 1 ora e 15 minuti.
6 Sfornate la torta e fatela raffreddare completamente. Per la guarnizione: montate il burro con il formaggio Philadelphia, aggiungete lo zucchero vanigliato e infine incorporate la panna acida mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuite la crema al formaggio sulla torta e tenetela in frigo fino al momento di servire.



TORTA RUSTICA
CON UVETTA E PINOLI

pag.87

TORTINE IN VASO CON BURRO ALL'ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per le tortine 140 g di burro + quello per i vasetti – 300 g di zucchero semolato – 4 uova – 1 banana – 200 g di carote grattugiate – 1 grossa arancia non trattata – 420 g di farina – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – 2 cucchiaini di bicarbonato – 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere – 120 g di gherigli di noce – sale
per il burro all'arancia 100 g di burro morbido – 2 cucchiai di zucchero a velo – 1 baccello di vaniglia

1 Per le tortine: spennellate con una noce di burro fuso l'interno di 6 vasetti di vetro (con il coperchio e adatti alla cottura in forno). Montate il burro rimasto con lo zucchero fino a renderlo spumoso; incorporate poi le uova sgusciate, uno alla volta, continuando a montare. Aggiungete la banana, schiacciata a parte con una forchetta, le carote grattugiate, 50 ml di acqua e il succo dell'arancia (prima di spremere il succo grattugiate la scorza dell'arancia che userete per aromatizzare il burro).
2 In un'altra ciotola miscelate la farina setacciata con il lievito, 1,5 cucchiaino di sale, il bicarbonato e i chiodi di garofano. Incorporate il mix al composto di uova, 1 cucchiaio alla volta, mescolando, e infine unite anche i gherigli di noce spezzettati.
3 Distribuite il composto nei vasetti, sistemateli su una teglia e infornateli a 180° per 35-40 minuti. Se volete conservare le tortine fragranti fino a 1 settimana, mettete anche i coperchi in forno per sterilizzarli e a fine cottura chiudete i vasetti.
4 Per il burro all'arancia: montate il burro con lo zucchero a velo e i semini prelevati dal baccello di vaniglia; infine incorporate la scorza dell'arancia grattugiata tenuta da parte. Servite le tortine di carota con il burro aromatizzato.





MINI CAKE ALLA BRASILIANA



MINI CAKE ALLA BRASILIANA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 30 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

per le tortine burro e farina per gli stampini – 4 uova – 300 g di carote grattugiate – 250 ml di olio di semi di mais – 280 g di zucchero – 250 g di farina – 1 cucchiaio di lievito per dolci – sale
per la glassa al cioccolato
1 cucchiaio di burro – 70 g di zucchero semolato fine – 50 g di cacao amaro in polvere – 40 g di cioccolato fondente al 80%

1 Preparate le tortine: imburrate 8 stampini individuali da torta e infarinateli. Sgusciate le uova e trasferitele nel recipiente del mixer con le carote grattugiate, l'olio di semi di mais, lo zucchero e un pizzico di sale. Azionate l'apparecchio e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Setacciate la farina con il lievito in un ciotola e amalgamatevi la crema preparata mescolando.
2 Versate il composto negli stampini e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino. Sfornate le tortine e fatele raffreddare completamente.
3 Intanto preparate la glassa al cioccolato: versate 80 ml di acqua in una casseruola. Aggiungete il burro morbido, lo zucchero e il cacao in polvere setacciato. Mescolate a fuoco basso con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema omogenea; infine incorporate il cioccolato fondente spezzettato e mescolate. Versate la glassa sulle tortine e servite.

PLUMCAKE CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
960 CAL/PORZIONE

per il plumcake 200 g di carote lessate – 6 uova – 200 g di zucchero – 300 g di farina di nocciole – 100 g di farina 00 – 10 g di lievito per dolci – la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata – 150 g di carote grattugiate – 50 g di granella di nocciole – burro per lo stampo – sale
per la ganache 300 g di cioccolato bianco – 100 ml di panna fresca

1 Per il plumcake: frullate le carote lessate fino a ottenere una crema. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con 100 g di zucchero finché risultano gonfi e spumosi. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto.
2 Incorporate al composto di tuorli metà degli albumi montati, poi amalgamate delicatamente la crema di carote preparata, i due tipi di farina, il lievito, la scorza dell'arancia e infine le carote grattugiate. Aggiungete gli albumi montati rimasti, un pizzico di sale e mescolate delicatamente.
3 Imburrate uno stampo da plumcake da 1,5 litri, cospargetelo con metà della granella di nocciole e mettetelo in frigo a raffreddare per 5 minuti. Versate l'impasto nello stampo e cospargete con la granella rimasta. Cuocete a 180° per 40 minuti. Fate raffreddare il dolce prima di sformarlo.
4 Per la ganache: portate la panna al bollore, versatela sul cioccolato spezzettato, coprite e fate riposare per 10 minuti. Mescolate la ganache con una spatola e versatela a filo sul dolce. Servite quella rimasta a parte, con il dolce tagliato a fette.

TORTA RUSTICA CON UVETTA E PINOLI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per la torta burro per lo stampo – 75 g di uvetta di Corinto (in vendita nei negozi di prodotti biologici) – 2-3 cucchiai di rum – 200 g di carote grattugiate – 150 g di zucchero – 125 ml di olio extravergine di oliva – 3 uova – 250 g di farina di mandorle – 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata – 1 limone non trattato – 50 g di pinoli
per la crema al mascarpone
250 g di di mascarpone – 2 cucchiai di zucchero a velo – 2 cucchiai di rum

1 Imburrate uno stampo rotondo da 24 cm di diametro e rivestitelo con un foglio di carta da forno. Mettete l'uvetta in una ciotola, versatevi sopra il rum appena scaldato e fare riposare per 30 minuti. Trasferite le carote grattugiate su un telo pulito e strizzatele per eliminare più succo possibile.
2 Con le fruste elettriche montate lo zucchero con l'olio, aggiungete le uova sgusciate, uno alla volta, e infine amalgamate la farina di mandorle, l'uvetta con il suo liquido, le carote grattugiate, la noce moscata, la scorza grattugiata del limone e 2 cucchiai del succo spremuto.
3 Versate il composto nello stampo preparato. Tostate i pinoli a parte in un padellino, distribuiteli sulla superficie del dolce e infornate a 180° per 50 minuti. Poi sfornate e lasciate raffreddare completamente.
4 Intanto preparate la crema al mascarpone: mescolate in una ciotola il mascarpone con lo zucchero a velo e profumatelo con i 2 cucchiai di rum. Servite la torta con il mascarpone dolce.

Pagina 80: alzatina Francesca Reitano. Pagina 81: piatto ovale in gres e piattino in porcellana Francesca Reitano, ciotolina azzurra Mancuso Design Lab. Pagina 84: piatto azzurro Livellara, ciotolina Francesca Reitano. Pagina 85: vasetti Weck in vetro MCM Emballages, piattino in porcellana Francesca Reitano, coltellino Bloomingville, ciotolina blu Coperta Studio. Pagina 86: piatti azzurri Francesca Reitano, forchettina Mepra. Indirizzi a pagina 122

Garbo Press &Pr, che ci ha ospitati per questo servizio, è una casa/studio in cui convivono moda, design e lifestyle ed è nata dalla collaborazione tra Roberta Sarchi e Ilaria Soldini. Si trova nello storico quartiere milanese di Porta Romana in un palazzo dei primi del '900, ex fabbrica di ombrelli.



L'OCCASIONE È speciale

DOPO IL CREPUSCOLO INVERNALE, UN RIGENERANTE PRANZO TRA AMICHE È QUEL CI VUOLE PER DAR SFOGO ALLA VOGLIA DI COLORI, COSE BUONE E CHIACCHIERE IN LIBERTÀ

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, servizio fotografico di Deborah Piana Agostinetti e Marta Basalto. Abbinamento ai vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità Garbo Press & Pr (MI)



COCKTAIL MARTINI AL POMPELMO ROSA E SCIROPPO AL TIMO

pag. 95



BICCHIERINI ALL IN ONE
pag.95



A pag 88, vestiti Cote, sneaker Hide & Jack. A pag. 89, bicchieri Wayne e Caldera, cucchiaini Sambonet. In questa pagina, qui accanto, piatti piani Serax, piatti fondi Rosenthal, ciotole Thomas, posate Sambonet, tovaglia, tovaglioli Once Milano, vassoio Serax, bicchieri, caraffa e vasi tutto Nude Glass. Più a sinistra, bicchieri Nude Glass, cucchiaini Sambonet, tovagliolini Pois a Righe. Sotto, piatto Rosenthal. Indirizzi a pagina 122



RISOTTINO AI PISELLI E GRAND MARNIER
pag.95

Un pranzo con le amiche si rivela sempre un impagabile momento di libertà e spensieratezza. Dove si esce da qualsiasi ruolo, ci si può mostrare per quello che si è, e non importa com'è. Si chiacchiera a tappeto o direttamente sul tappeto assaggiando piccole godurie che enfatizzano il piacere di stare insieme. Questo menu, di anima tra lo sfizioso e il confortante, è studiato proprio per accompagnare un tal convivio. Si inizia con un inebriante cocktail Martini agrumato e con il tocco a sorpresa del timo. Raffinatissimo, scioglie la lingua (ed eventualmente il pettegolezzo) e si accosta a dovere con i bicchierini "tutto in uno": salame, provolone, spiedini di sottaceti, focaccina, crema di zola... Presentati in un bicchiere tumbler, sono l'estrema sintesi di un aperitivo classico, ma garantiscono un colpo d'occhio modereccio e accattivante (sono anche molto pratici per essere consumati in giro per casa o sul tappeto di cui si diceva). Ora cambia la forma del bicchiere, che si fa calice e ospita un rosato, partner ideale del goloso risotto che arriva fumante: sfumato al Gran Marnier, arricchito con succo e zeste di arancia, è reso cremosissimo e davvero originale dai piselli soffritti e frullati con la menta. Un'esplosione di sapori, o meglio un'implosione, dato che l'equilibrio è supremo, come anche l'eleganza del gusto. Un brindisi ancora, stavolta con le bollicine, introduce i secondi piatti. ***segue*** >

INSALATA DI CAROTE CARIOCA

pag. 96

PIE DI POLLO E PORRI

pag. 95

Piatti piani Serax, piatto fondo Rosenthal, bicchieri con bollo colorato e caraffa Nude Glass, coppe Pasabahce, tovaglia e tovaglioli Once Milano, piatto ovale e ciotolina Rosenthal. Indirizzi a pagina 122


FINOCCHI GRATINATI ALLE ACCIUGHE
pag.96



A sinistra, teglia Serax, tovagliolo Once Milano. Sotto, alzata Pasabahce, tovagliolo Pois a Righe, forchettine Sambonet. Nella pagina accanto, piattini Rosenthal, forchettine Sambonet. Indirizzi a pagina 122

MENU

Cocktail Martini al pompelmo rosa e sciroppo al timo
PREPARATE LO SCIROPPO ANCHE 3 GIORNI PRIMA E FATE IL COCKTAIL AL MOMENTO.

Bicchierini all in one
POTETE ASSEMBLARLI 1 ORA PRIMA E CONSERVARLI IN FIGO.

Risottino ai piselli e Grand Marnier
FATE LA CREMA DI PISELLI CON LARGO ANTICIPO E CUOCETE IL RISOTTO AL MOMENTO.

Pie di pollo e porri
CUCINATE LA FARCIA IL GIORNO PRIMA. ASSEMBLATE E INFORNATE LA PIE ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI.

Insalata di carote carioca
PREPARATE CAROTE E SALSA AL MATTINO E ALLESTITE L'INSALATA AL MOMENTO.

Finocchi gratinati alle acciughe
CUCINATELI AL MATTINO E GRATINATELI ALL'ULTIMO.

Crostata al limone
FATELA AL MATTINO E GUARNITELA AL MOMENTO SI SERVIRE.





CROSTATA AL LIMONE

pag. 96

La main course, una suprema pie di pollo e porri, parla in lingua inglese, proprio quella di Londra, visto che assomiglia, e non vagamente, ai pasticci di carne in crosta che si gustano nei pub. Da servire a fette e da rubare a cucchiaiate direttamente dalla pirofila, si accompagna a un'insalata di carote, pure lei di lingua anglosassone, ma questa volta newyorkese, per l'affinità evidente con il tradizionale coleslaw all'americana: è completata da una salsina a base di thaina (la pasta mediorientale di semi di sesamo), per un insieme più fusion, fresco e gustoso che mai. E mentre a tavola la conversazione procede invece in italiano, un po' disturbato "nella grammatica" dall'ennesimo cin cin, arrivano, a concludere la parte salata del menu, i finocchi gratinati. Sembrano innocui, ma nascondono una sorpresa: prima di venire infornati vengono infatti mescolati con una cospicua dose di crema di alici (stemperate a caldo nell'olio) e quindi cosparsi con una panure al parmigiano. Il contrasto, quindi, non è solo di consistenze morbido-croccanti, ma anche di sapori dolce-salati, dove la parte sapida è preponderante. E questo in cucina è un trucco. Perché con il palato preso da un sapore robusto, il dessert, che aspetta fiducioso sul mobile accanto, sembrerà ancora più dolce e desiderabile. Trattasi di un guscio di frolla cotto in bianco, poi riempito con una meravigliosa crema al limone, uova, zucchero e farina di mandorle, e quindi infornato di nuovo per una mezz'ora. Fuori la crosta, dentro la farcia morbida e un poco umida. Divino. Lo si decora con la panna (poco montata) messa in una siringa e quindi disposta con fantasia (a puntini a righine, ad archetti incrociati) oppure utilizzata per scrivere una dedica, un nome, una parola speciale. Il pranzo si conclude ma rimane la magia, quella che fa restare a tavola ancora a lungo, soprattutto per programmare il prossimo incontro.









COCKTAIL MARTINI AL POMPELMO ROSA E SCIROPPO AL TIMO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

360 ml di succo di pompelmo rosa – 270 ml di Martini bianco – 180 ml di gin – 1 pompelmo rosa – 6 rametti di timo – acqua tonica o soda – ghiaccio
per lo sciroppo al timo
300 g di zucchero – 10 rametti di timo

1 Preparate lo sciroppo. Fate sobbollire 300 ml di acqua con lo zucchero per 2-3 minuti. Unite il timo lavato e lasciate in infusione dai 5 ai 15 minuti: assaggiate di tanto in tanto per valutare l'intensità dell'aroma e filtrate lo sciroppo con un colino quando sarà di vostro gradimento. Versatelo in un barattolo e fatelo raffreddare in frigorifero (si conserva per 3-4 giorni).
2 Versatene 180 ml in uno shaker o in una bottiglia di 1,5 litri di capienza, unite il succo di pompelmo, il Martini, il gin e poco ghiaccio tritato. Agitate il tutto per 10 secondi e versate il cocktail in 6 bicchieri tipo tumbler. Completate a piacere con acqua tonica o soda e cubetti di ghiaccio. Guarnite con 1 spicchio di pompelmo e 1 rametto di timo.

BICCHIERINI ALL IN ONE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
300 CAL/PORZIONE

180 g di ricotta vaccina – 140 g di gorgonzola piccante (peso netto senza crosta) – 6 bastoncini di salame – 12 fette sottili di salame Milano – 60 g di provolone piccante – 1/2 pera – 6 more – 6 noci pecan – 6 strisce di schiacciatina o focaccia tostata – 6 cetriolini – 6 olive verdi denocciolate

1 Tagliate il provolone in 6 spicchi e 70 g di gorgonzola in 4 cubotti. Infilzate in 6 stuzzicadenti un cetriolino e un'oliva e in altri 6 due fettine di salame Milano piegate a ventaglio. Tagliate la pera in 6 fette.
2 Frullate nel mixer la ricotta con il gorgonzola rimasto per ottenere una crema. Trasferitela in una sac à poche senza bocchetta e spremetela in 6 bicchieri tumbler.
3 Aggiungete in ogni bicchiere 1 striscia di focaccia, 1 noce, 1 mora e e gli altri ingredienti preparati.

RISOTTINO AI PISELLI E GRAND MARNIER

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

540 g di riso Carnaroli – 2 cipollotti – 375 g di pisellini novelli sgranati (anche surgelati) – 150 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 piccole arance non trattate – 2 rametti di menta – 150 ml di Grand Marnier – 1,5 l di brodo vegetale – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i cipollotti e affettateli finemente. Lavate le arance e ricavatene la scorza grattugiata e il succo. In una padella antiaderente, rosolate i cipollotti con un po' d'olio per 2 minuti, unite i piselli, salate, pepate e cuocete per 1 minuto. Bagnate con un mestolino di brodo e proseguite la cottura per 7 minuti. Tenetene da parte 2 cucchiaiate e frullate i restanti con 3-4 foglie di menta.
2 Tostate il riso con un po' d'olio per 1 minuto, salatelo e sfumatelo con il Grand Marnier e metà del succo d'arancia. Lasciate evaporare i liquidi, bagnate con 2 mestoli di brodo e proseguite la cottura per circa 15 minuti unendo poco brodo alla volta. Aggiungete la crema di piselli e i piselli interi, regolate di sale se necessario e pepate.
3 Quando il riso è al dente e ancora all'onda, bagnatelo con il succo d'arancia rimasto (anche non tutto se vi sembra eccessivo), mescolate e togliete dal fuoco. Mantecate il risotto con il burro freddo e il parmigiano mescolandolo energicamente. Unite un po' menta tagliuzzata finemente al momento e distribuite il risotto nei piatti. Spolverizzate con la scorza d'arancia e una generosa macinata di pepe e servite.

PIE DI POLLO E PORRI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA MINUTI
+ IL RIPOSO
520 CAL/PORZIONE

1,2 kg di spezzatino di petto di pollo – 1 rotolo di pasta brisée – 3 porri – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 2 cucchiai di farina – 900 ml di brodo di pollo – 110 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i porri, lavateli e affettateli finemente fino a metà della parte verde. Scaldate 4 cucchiai di olio e 40 g di burro in una padella antiaderente e rosolatevi il pollo per 10 minuti. Salate, pepate e trasferitelo in un piatto. Nella stessa padella, fondete 30 g di burro, unite i porri, salateli e fateli stufare per 3-4 minuti mescolando spesso. Aggiungete nuovamente il pollo, mescolate e togliete dal fuoco.
2 Scaldate il brodo. Fondete il burro rimasto in un pentolino dal fondo spesso, unite 40 g di farina e fatela tostare per 2 minuti mescolando di continuo con una frusta. Incorporate il brodo versandolo a filo, regolate di sale, pepate e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire mescolando per 2 minuti.
3 Versate la vellutata nella padella con il pollo e i porri, unite il prezzemolo, mescolate e trasferite il tutto in una pirofila da pie; lasciate raffreddare. Accendete il forno a 200°. Srotolate la brisée e tagliatela in 20 quadrotti. Coprite il mix di pollo con i pezzi di pasta sovrapponendoli in modo da non lasciare spazi vuoti. Infornate la pie per 35-40 minuti finché la pasta risulterà ben dorata. Lasciate riposare per 5-10 minuti prima di servire.







INSALATA DI CAROTE CARIOCA

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 MINUTO
200 CAL/PORZIONE

12 carote di colori diversi (arancioni, rosse, viola e gialle) – 60 g di pistacchi sgusciati – qualche ciuffetto del verde delle carote o qualche foglia di menta per guarnire
per la salsa 60 ml di salsa tahina (nei negozi etnici) – 60 ml di succo di limone – 1 pizzico di peperoncino in polvere (facoltativo) – 1 cucchiaino di miele – 90 ml di olio extravergine d'oliva – sale

1 Raschiate le carote, spuntatele, lavatele e riducetele a julienne. Immergetele in acqua e ghiaccio e conservatele in frigo.
2 Frullate tutti gli ingredienti per la salsa con 120 ml di acqua fino a ottenere un composto fluido; salate.
3 Tostate i pistacchi in un padellino senza condimenti, lasciateli raffreddare e tritateli grossolanamente. Sgocciolate le carote, asciugatele con un panno e trasferitele in un piatto concavo. Spolverizzatele con i pistacchi e guarnitele con il verde delle carote o con la menta e servitele con la salsa a parte.

FINOCCHI GRATINATI ALLE ACCIUGHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

7 finocchi – 1 vasetto di alici sott'olio – 90 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 5 cucchiai di pangrattato – 1 cucchiaio prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i finocchi, lavateli e dividete ciascuno in 6 spicchi. Rosolateli con 6 cucchiai di olio in una padella antiaderente per 5-6 minuti girandoli di tanto in tanto; quando saranno leggermente dorati, trasferiteli in un piatto.
2 Nella stessa padella, mettete le alici con 3 cucchiai di olio e stemperatele con un cucchiaio di legno. Unite di nuovo i finocchi, salateli poco, pepateli, mescolateli bene e fateli insaporire per 2 minuti.
3 Mescolate il pangrattato con il parmigiano e il prezzemolo. Trasferite i finocchi in una pirofila, spolverizzateli con il mix e infornateli a 180° per 10 minuti. Poi azionate la funzione grill per 1-2 minuti per gratinare la superficie.

CROSTATA AL LIMONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
700 CAL/PORZIONE

per la pasta 215 g di farina – 150 g di burro – 2,5 cucchiai di zucchero
per il ripieno 75 g di zucchero – 50 g di farina di mandorle – 3 uova – il succo e la scorza grattugiata di 3 limoni non trattati – 75 g di burro
per guarnire 150 ml di panna fresca – 1 cucchiaio di zucchero a velo

1 Preparate la pasta. Mettete la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zucchero in una ciotola. Iniziate a impastare e unite 3 cucchiai di acqua fredda, uno per volta: lavorate brevemente fino a ottenere un impasto sodo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta su un foglio di carta da forno e rivestite una tortiera con fondo amovibile di 24 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta, copritelo a contatto con un foglio di carta da forno e infornate per 30 minuti a 180°. Togliete dal forno, eliminate la carta e lasciate raffreddare.
2 Preparate il ripieno. Sgusciate le uova in una ciotola e mescolatele con lo zucchero, la scorza e il succo dei limoni. Unite la farina di mandorle e il burro fatto fondere a fuoco dolcissimo e mescolate bene. Versate il ripieno nel guscio di pasta e mettete di nuovo in forno per 30 minuti. Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.
3 Preparate la guarnizione. Montate leggermente la panna con lo zucchero a velo, disponetela in una siringa da cucina (o in una sac à poche) e decorate la superficie del dolce a piacere: archetti incrociati, righe parallele, puntini.

BERE GIUSTO

FACILI E ACCATTIVANTI, LE RICETTE DI QUESTO MENU EVOCANO VINI DAL GUSTO IMMEDIATO E NON TROPPO IMPEGNATIVO, CARATTERIZZATI DA FRAGRANZE GIOVANILI E DAL SAPORE LUNGO E LEGGIADRO. IL FILO CONDUTTORE DELLE RICETTE È LA SALINITÀ, NON TANTO PER LA SUA QUANTITÀ, QUANTO PER LA FINEZZA CON LA QUALE SI INSERISCE NEI PIATTI. SCEGLIAMO UN ROSATO A BASE DI LAGREIN, DAL TAGLIO MORBIDO E PERSUASIVO PER IL RISOTTO, CON IL QUALE CONDIVIDE L'IMPRONTA AGRUMATA. PASSIAMO A UNO SPUMANTE A BASE DI VERDICCHIO PER LA PIE, SUL QUALE IL VINO MARCHIGIANO FA VALERE LA SUA STOFFA BEN DIFFUSA SULLA LINGUA, E PER IL GRATIN DI FINOCCHI ALLE ACCIUGHE, UN INCONTRO CHE È MODELLO DI EQUILIBRIO E FINEZZA. UN CALICE DI VERMOUTH BIANCO, LO STESSO DELL'APERITIVO, ACCOMPAGNA LA CROSTATA AL LIMONE, METTENDO IN EVIDENZA L'AROMA DELLA SCORZA E CONTENENDO L'ASPREZZA DEL SUCCO.

FRITTATA DI scammaro

DI ORIGINE CONVENTUALE, È UN PIATTO DI MAGRO, SENZA UOVA, INVENTATO PER I GIORNI DI QUARESIMA ED ENTRATO NELLA CONSUETUDINE POPOLARE PARTENOPEA

testi e cura di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Il nome non deve trarre in inganno: la frittata di scammaro proprio frittata non è, dal momento che è priva di uova. Una mancanza che fa di questa storica specialità partenopea un'antesignana della cucina "senza", nata esplicitamente come piatto di magro e non di riciclo. Fu descritta per la prima volta da Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nel suo manuale *Cucina teorico-pratica*, pubblicato nel 1837. Nei trent'anni successivi, il nobile gastronomo continuò ad ampliare questa summa della cucina napoletana con altre preparazioni, per un totale di nove edizioni. In una delle ultime, descrive la "frettata de vermicielli", nel Regno delle Due Sicilie nota anche come scammaro. Un termine curioso che ne rivela l'origine conventuale: in alcuni giorni, come nel periodo di Quaresima, i religiosi erano tenuti ad astenersi dal mangiare carne e derivati, tranne che per motivi di salute; in questo caso, dovevano però consumare i pasti nella loro cella, la "cammera". Da qui, "scammarare" diventò sinonimo di mangiar di magro.

Penitenza sì, ma con gusto

I sacrifici alimentari nel periodo di digiuno quaresimale costringevano a inventarsi piatti appetitosi utilizzando i pochi ingredienti concessi. Nella sua ricetta, Cavalcanti mixa abilmente consistenze e sapori contrastanti, come richiede il gusto moderno, prodigando suggerimenti e tecniche per rendere la preparazione croccante: "scauda tre rotole de vermicielle, ma teniente, teniente (ben al dente), li scule e li buote dinto a no tiano (recipiente) co tre mesurielle d'uoglio zoffritto co miezo quarto d'alice salate e pepe, quanno l'aje mbrogliate e asciuttate, ne miette na mità dinto a la tiella (padella) e nge miette na mbottonatura (ripieno) d'aulive senza l'osse, de chiapparielle (capperi), d'alice salate a meza a meze, passe e pignuole (uvetta e pinoli), nge miette l'auta mmità de li vermicielle e nge farraje fa la scorza (crosticina) sott'e ncoppa (sotto e sopra), facennola friere co la nzogna (sugna) o co l'uoglio." Cent'anni dopo, la ricetta di Cavalcanti viene ripresa da Jeanne Carola Francesconi nel suo manuale *La cucina napoletana* (1965), considerato una vera bibbia, seconda solo al trattato del suo illustre predecessore. La Francesconi descrive minuziosamente il giusto metodo di cottura per le frittate di pasta, compresa quella di scammaro, in modo da ottenere la perfetta doratura anche dei bordi.

Questo era anche uno dei piatti preferiti di Eduardo De Filippo. La moglie Isabella Quadrotti lo racconta nel libro *Si cucine cumme vogl'i* (2001), specificando che glielo insegnò la figlia Angelica, che a sua volta lo imparò da Eduardo. Isabella scrive che la frittata di scammaro è molto saporita, ma non facile a farsi: come già raccomandava la Francesconi, va cotta "a fuoco vivo, girando la padella leggermente inclinata e in ogni direzione, perché deve rosolarsi anche sui lati".



BERE GIUSTO

È UN PIATTO ACCATTIVANTE PER IL CONDIMENTO E PER LA PREPARAZIONE, IN PARTICOLARE LA PARTE FINALE, ASPETTO CHE INFLUISCE SULLA SCELTA DEL VINO. ABBIAMO PENSATO A UN ROSATO DELLA COSTIERA AMALFITANA, DELL'AZIENDA MONTE DI GRAZIA, PERCHÉ NELL'IMPATTO E ALL'INIZIO DELLO SVILUPPO SULLA LINGUA MOSTRA UNA CEDEVOLE MORBIDEZZA, COSÌ DA PERMETTERE ALLA PERSISTENZA DEL CIBO APPENA PASSATO DI EQUILIBRARE LA RICERCATA SALINITÀ E DI CONDIVIDERE LA TATTILITÀ DELLA PASTA. APPENA IL VINO PASSA SULLA SECONDA PARTE DELLA LINGUA SENTIAMO PARTIRE SOTTERRANEA LA VENA FRESCA CHE EMERGE A CONTRASTARE LA SENSAZIONE DELL'OLIO, COSÌ DA CHIUDERE IN UN LEVARE DI RASSICURANTE NITIDEZZA.

INTERVISTA



Galeotto fu il libro

ANTONIO TUBELLI AVEVA 35 ANNI QUANDO, DOPO AVER LETTO "IL CUOCO GALANTE" DI VINCENZO CORRADO, DECISE DI CAMBIAR VITA E DIVENTARE CUOCO, INIZIANDO DALLO STUDIO DEI RICETTARI DEL PASSATO, SCOVATI NELLA BIBLIOTECA NAZIONALE DI NAPOLI. APRÌ IL CIRCOLO ARCIGOLA IL POZZO, ANDÒ IN LIGURIA COME EXECUTIVE CHEF DEL MAESTRO PARACUCCHI, QUINDI TORNÒ A NAPOLI E APRÌ LA BOTTEGA TIMPANI E TEMPURA, CHE PROPONEVA RICETTE E SAPORI DIMENTICATI. OGGI TUBELLI È TRA I PIÙ ESPERTI CONOSCITORI DELLA CUCINA DEL REGNO DI NAPOLI, UN MAESTRO RICHIESTO PER CONSULENZE E DOCENZE. IN ATTESA DI REALIZZARE UN NUOVO PROGETTO, ANCORA "TOP SECRET".

LO SCAMMARO È ANCORA DIFFUSO? OGGI È QUASI SCOMPARSO DALLA CUCINA DI CASA, VIENE PREPARATO SOPRATTUTTO PER LA CENA DELLA VIGILIA DI NATALE, TRADIZIONALMENTE DI MAGRO. È UN PIATTO RITUALE NON ANCORA SDOGANATO, COME È SUCCESSO PER LA PASTIERA.

QUALI INGREDIENTI UTILIZZA? OLIVE VERDI, NERE DI GAETA, CAPPERINI, ALICI DI CETARA SOTT'OLIO, PECORINO ROMANO, AGLIO E FOGLIE DI PREZZEMOLO INTERE. BISOGNA FARE MOLTA ATTENZIONE ALL'EQUILIBRIO DEI SAPORI, IL RISCHIO È UN'ECCESSIVA SAPIDITÀ DEL PIATTO, VISTA ANCHE LA PRESENZA DI INGREDIENTI SOTTO SALE.

E COME FORMATO DI PASTA? VERMICELLI O LINGUINE, OVVIAMENTE DI QUALITÀ. ASSOLUTAMENTE VIETATO USARE LA PASTA CORTA.

CONSIGLI PER LA COTTURA ? PER ROSOLARE BENE I BORDI DELLA FRITTATA È CONSIGLIABILE IL FORNELLO A GAS RISPETTO ALL'INDUZIONE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI.

AL CONVENTO
Piazza San Francesco 16, Cetara (Salerno), tel. 089261039
IN UN EX CONVENTO DEL ‘600, CON AFFRESCHI E UNA TERRAZZA AFFACCIATA SUL MARE, È IL LOCALE DELLA FAMIGLIA TORRENTE, PREMIATO DALLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO. PIATTI ICONICI SONO GLI ZITI ALLA GENOVESE DI TONNO, LA FRITTATA DI SCAMMARO CON ALICI DI CETARA E GLI SPAGHETTI ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA DOP. ANCHE I SECONDI SONO ALL'INSEGNA DEL PESCE: ALLA BRACE O FRITTO. TRA I DESSERT, CAPRESE AL LIMONE E BABÀ.

SARTÙ
Via San Gennaro Al Vomero 9B, Napoli, tel. 3318810666
RISTORANTE DOVE IL PATRON CARLO CAPUANO PROPONE SPECIALITÀ DELLA CUCINA STORICA CAMPANA: OLTRE ALLA FRITTATA DI SCAMMARO, TIMPANO DI SCAMORZA, SARTÙ DI RISO IN BIANCO (DALLA RICETTA DI CAROLA FRANCESCONI) E RAGÙ NAPOLETANO CON ZITI SPEZZATI. TRA I SECONDI, TRIS DI BACCALÀ (MANTECATO, IN GUAZZETTO E FRITTO). LE VERDURE ARRIVANO DALL'ORTO DI PROPRIETÀ, ALLE FALDE DI UN VULCANO NELL'ALTO CASERTANO.

LA CUCINA DEI DOTTORI
Via Benedetto Brin 69 (all'interno del polo Eccellenze campane); Via Francesco de Mura 3/5 (angolo Luca Giordano), Napoli tel. 3317103002
TIMPANERIA E FRIGGITORIA CHE OFFRE SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE: TIMBALLO DI SCAMMARO, TIMBALLO DI PACCHERI ALLA SORRENTINA (CON RICOTTA DI BUFALA, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO SAN MARZANO), ALLA MASANIELLO (SALSICCIA DI MAIALINO NERO, FRIARIELLI, PROVOLA DI AGROLA), SARTÙ DI RISO. NELLA SEDE DEL VOMERO, SCAMMARO IN VERSIONE TIMBALLO, FRITTATA O COME CONDIMENTO PER LE LINGUINE.


1


2


3


4


5

FRITTATA DI SCAMMARO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

400 g di vermicelli – 100 g di olive nere di Gaeta – 50 g di capperi sotto sale – 1 spicchio d'aglio – 2-3 acciughe sotto sale – 40 g di uvetta – 40 g di pinoli - 1 grosso ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Snocciolate le olive, dissalate i capperi e le acciughe e pulite e tritate il prezzemolo. Portate a ebollizione una pentola d'acqua poco salata, lessatevi i vermicelli e scolateli molto al dente.
2 Nel frattempo, scaldate abbondante olio (1 dl circa) in una padella antiaderente dai bordi alti e soffriggetevi l'aglio sbucciato; quando sarà dorato, eliminatelo. Aggiungete i pinoli, le olive leggermente schiacciate, l'uvetta, i capperi e le acciughe spezzettate, mescolando per farle sciogliere bene, e aggiungendo un po' dell'acqua di cottura dei vermicelli. Lasciate insaporire per una decina di minuti, poi spegnete e unite il prezzemolo.
3 Trasferite i vermicelli scolati molto bene in una ciotola, conditeli con la salsina preparata, pepate e mescolate.
4 Scaldate 2 cucchiai d'olio nella stessa padella utilizzata per la salsina e versatevi i vermicelli conditi. Pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio per compattarli. Cuocete a fuoco vivo per 3-4 minuti, poi abbassate la fiamma e continuate a cuocere, tenendo la padella inclinata rispetto alla fiamma e facendola ruotare di tanto in tanto, in modo da rosolare uniformemente anche i bordi della frittata.
5 Quando la parte inferiore sarà dorata, girate la frittata con l'aiuto di un coperchio o di un piatto e fatela scivolare di nuovo nella padella. Compattate i bordi con una paletta e fate rosolare anche il secondo lato, sempre con lo stesso metodo. Al termine, la frittata di scammaro dovrà presentarsi compatta, con una crosticina dorata e croccante.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Mele Golden Delicious Bio Val Venosta

Favorite da un microclima ideale e grazie ai severi controlli che garantiscono la certificazione bio, le Golden Delicious Bio Val Venosta crescono belle e sane sotto il sole della Valle. Sprigionano aromi verdi e rinfrescanti, saporiti di finocchio, erba appena tagliata e aneto, con note acidule di scorza d'arancia che si combinano al gusto del mango e alla dolcezza della vanillina.



Baule Volante Cioccolato Extra Fondente

Tavolette da degustazione disponibile in 3 varianti: Perù 70%: il prezioso tesoro delle Ande. Con raro e delicato cacao Criollo, una varietà pregiata e dal profumo unico e raro. Ecuador 75%, realizzato con cacao Arriba National, distintivo per l'aroma fine ed intenso Togo 85%, realizzato con Trinitario, Amelonado e Forastero che si uniscono in una tavoletta dal gusto intenso, deciso ed elegante.



Madama Oliva Olive Verdi Giganti

Olive Greche giganti della penisola Calcidica e del Peloponneso dalla polpa ricca, soda e succosa. Le olive di questa linea sono autentiche e di prima qualità, di grandi dimensioni, dalla polpa ricca, soda e succosa e di grossa consistenza. Le caldi terre, la brezza marina del Mediterraneo che le accarezzano nella crescita, gli donano un sapore sapido e le rendono un prodotto unico e di pregio.



Lo Conte Farina per Pizza

Dalla linea Le Farine Magiche Lo Conte una farina per pizza tostata con aggiunta di farina madre, che si ottiene dalla fermentazione di farina da grano antico Risciola e acqua infusa con germe vitale di grano, piante aromatiche, frutta e cereali germinati. È realizzata con i migliori grani selezionati, oltre che per la forza, per il profilo aromatico, il gusto e il colore.



Tonno Maruzzella

Il tonno all'olio di oliva Maruzzella è prodotto con tonno di prima scelta, di Qualità a Pinne Gialle. La Igino Mazzola SpA controlla costantemente la qualità dei tonni utilizzati nella lavorazione e il pesce è lavorato, confezionato e conservato con la massima cura. Al termine di questo processo, arriva sulle vostre tavole un prodotto di qualità, tenero e compatto, ricco di proteine e fosforo. In sostanza, un prodotto sano e genuino.



Pesto di Prà

Il Pesto Genovese è una salsa nata dalla fusione dei freschi sapori della terra ligure; per questo motivo e per la sua prelibatezza è diventato il condimento più famoso della cucina ligure. Il Pesto di Pra' è preparato nel rispetto della ricetta tradizionale partendo dal Basilico coltivato nella nostra Azienda Agricola, con ingredienti di primissima qualità.



Stuffer Crea Sfoglia Rotonda

Con la sfoglia Stuffer la creatività è servita! Il massimo della qualità e della delicatezza incontrano una fragranza perfetta in ogni ricetta. Dai salati ai dolci, basta solo aggiungere un pò di fantasia per dei risultati impeccabili.



Pasta di Venezia Panciotti Carbonara

Un'altra novità nel ricco assortimento di prodotti Pasta di Venezia: Panciotti Carbonara senza glutine e senza lattosio. Un piatto cardine della cucina italiana e rinomato in tutto il mondo! Un ripieno irresistibile racchiuso nella sfogliadi pasta fresca: pancetta affumicata, pecorino romano, pepe e uova per un sapore deciso e inconfondibile.



Cantina di Soave Maximillian I Rose Extra Dry

Si presenta svelando un colore rosa elegante dai riflessi ramati, con una frizzante bollicina rosata ottenuta da una speciale cuvée di uve a bacca rossa. Dal profumo delicatamente fruttato, stupisce per il suo gusto pieno e setoso, piacevolmente armonico. Estremamente versatile negli abbinamenti.

Sangiovese di Romagna

UNO DEI ROSSI PIÙ VERSATILI SI MANIFESTA IN TRE TIPOLOGIE: AGILE E GIOVANILE, DI MEDIO CORPO E GENEROSA, PIENA E LONGEVA. IL SANGIOVESE RAPPRESENTA LA ROMAGNA, IL SUO ACCENDERSI SUBITO E LA CONSUETUDINE ALL'ACCOGLIENZA VERACE E GIOIOSA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



PIADINA CON SARAGHINA, RADICCHIO E CIPOLLA

pag. 106

l'abbinamento

LA SARAGHINA, CARATTERISTICO PESCE AZZURRO ROMAGNOLO, È SIMILE ALL'ALICE E ALLA SARDA MA SE NE DISTINGUE PER UN'ORIGINALE E PIÙ CONVINTA POLPOSITÀ, TANTO DA POTERLA UNIRE SENZA PROBLEMI A VEGETALI COTTI E CRUDI FACENDONE EMERGERE LA COMPLESSA FRAGRANZA. AD AMMINISTRARE LA SALINITÀ E LA PUNGENZA DELL'INSIEME CI PENSA LA PIADINA CHE ASSORBE E RILANCIA CIÒ CHE HA TRASFORMATO. TALE EQUILIBRIO STIMOLA LA VENA IRRUENTA E GIOVANILE DEL **CEREGIO DELLA ZERBINA**, COME UNO STRATO CHE SI FONDE CON QUELLO DEL CIBO CHE È APPENA PASSATO SULLA LINGUA. PIÙ ATTIVO È IL **SANGIOVESE DI SAN BIAGIO VECCHIO**: SI DEDICA SUBITO AL PESCE, QUASI IGNORANDO I VEGETALI, E LO FONDE CON LA PIADINA PRIMA DI RECUPERARE L'INSIEME NEL RESPIRO FINALE DELLA PERSISTENZA. **LA FARFALLA DI MARTA VALPIANI** HA UN DEBOLE PER LA PIADA, LA TRATTA CON GENTILEZZA PRIMA DI ENTRARE IN CONTATTO CON LA SARAGHINA E TENERLA INCOLLATA A CIPOLLA E RADICCHIO, COSÌ DA NON PERDERE L'EQUILIBRIO E CHIUDERE IN MODO CRISTALLINO.

Qui a sinistra, vassoio Serax e ciotolina Icio Levante; a pag. 104 piatto fondo Icio Levante, piatto piano Asa Selection, ciotolina Caterina Von Weiss, tovagliolo Once Milano; a pag. 105 pirofila Virginia Casa, canovaccio Busatti.
Indirizzi a pagina 122

Se penso a un vino che mi fa sentire a casa questo è il Sangiovese di Romagna. Paolo Monelli diceva che il rosso romagnolo può contenere l'energia e l'arditezza, associate a una sensibilità che diventa partecipazione. Qualcuno potrebbe obiettare che ci sono tanti Sangiovese di Romagna, data la vastità della denominazione, eppure le migliori versioni sono unite da un filo invisibile posto appena sotto la superficie della terra, un collegamento, una comunanza di principi che troviamo riuniti in ogni buona bottiglia.

Prima del Settecento la letteratura parla raramente di Sangiovese, solo nel secolo successivo i rossi romagnoli guadagnano spazio a discapito dei bianchi Albana e Trebbiano. È probabile che il relativo isolamento della regione e il regime di quasi autarchia economica abbiano contribuito a fare del vino un prodotto meramente alimentare, seppur vissuto con orgoglio contadino. Negli anni Ottanta del secolo scorso si sono costituite le basi di una vera rivincita grazie a poche aziende coraggiose, presto emulate da altre che hanno trasformato la propria produzione in senso qualitativo. Esistono ancora grandi gruppi dediti alla quantità, ma non sono il simbolo del vino romagnolo.

La Doc Sangiovese di Romagna comprende una parte collinare e un'area pianeggiante, ma possiede di fatto un confine naturale interno: la via Emilia. Quest'antica arteria di comunicazione attraversa la regione lungo un asse nord-ovest/sud-est e separa due porzioni di territorio: i campi pianeggianti della Bassa e i primi rialzi collinari seguiti dai rilievi appenninici. *segue* >

GARGANELLI IMOLESI CON PISELLI E PROSCIUTTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

300 g di garganelli all'uovo secchi – 150 g di piselli sgranati – 100 g di prosciutto cotto in un solo pezzo – 3 pomodori pelati – 2 scalogni – 1 dl di brodo vegetale – 1/2 bicchiere di vino bianco – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 30 g di burro – sale

1 Sbucciate e tritate gli scalogni, lasciateli stufare dolcemente in una casseruola con 20 g di burro e il vino bianco, unite i pomodori pelati tagliati a dadini, una presa di sale e cuocete la salsa coperta, su fiamma bassa, per 5 minuti.
2 Unite i piselli e il brodo vegetale bollente e proseguite la cottura con la casseruola coperta per altri 10 minuti. Tagliate il prosciutto cotto a dadini e rosolatelo in una padella con il burro rimasto. Unitelo al sugo di piselli e tenete in caldo.
3 Cuocete i garganelli in abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli al dente, versateli nella padella con il sugo, mescolate e serviteli con il parmigiano reggiano grattugiato.



l'abbinamento

LA PARTICOLARE FORMA DEI GARGANELLI HA IL POTERE DI "ACCHIAPPARE" I PISELLI E IL PROSCIUTTO A DADINI E CONTENERLI. UN ALTRO ASPETTO INTERESSANTE È LA RIGATURA CHE RENDE LA SUPERFICIE ESTERNA SENSIBILE AL SUGO, TANTO DA TRATTENERLO FIN QUANDO È POSSIBILE. PER L'ACCOSTAMENTO È QUASI UN PIATTO UNICO, SUL QUALE SPERIMENTARE DEI SANGIOVESE DI ROMAGNA GRADUALI ED EFFICACI NEL CONTRASTO QUANDO È IL MOMENTO DI AGIRE. CON LA SUA ELEGANZA IL **TAJAVENT DI CÀ DEI QUATTRO ARCHI** GLI PERMETTE DI TOCCARE SENZA FORZARE, FINO A QUANDO NELLA TRACCIA RIMASTA IN BOCCA NON SI FA VIVO IL COMPENDIO PISELLI-PROSCIUTTO-SUGO, ALLORA SA METTERLI IN ORDINE E RIEVOCARE L'AROMA DEL PIATTO. IL **CAMPO DI MEZZO DI TRE MONTI** SCEGLIE UNA STRADA PIÙ DIRETTA, TUTTAVIA NON RISCHIA DI TRAVOLGERE IL CIBO, MA LO ACCOMPAGNA E SOSTIENE EVIDENZIANDO LA CONSISTENZA DELLA PASTA. LA SPONTANEITÀ DEL **BRAGHAUS DI ANDREA BRAGAGNI** METTE IN LUCE L'ASPETTO VERACE DELLA RICETTA ROMAGNOLA E POSSIAMO APPREZZARE UNA SORTA DI APPASSIONATO CONTROCANTO.

In quest'ultimo areale – quasi abbandonato negli anni Settanta del Novecento – il Sangiovese trova un'espressione qualitativa tra i centocinquanta e i cinquecento metri di altitudine. L'ampia fascia collinare che si estende per oltre cento chilometri, dal confine dei Colli Bolognesi all'estrema propaggine orientale del Riminese, è eterogenea dal punto di vista geologico, pedologico e microclimatico. Le valli che sfociano perpendicolari sulla via Emilia corrono parallele tra di loro, poggiano su un substrato geologico appenninico e costituiscono dei confini naturali. Le aziende impegnate su un piano qualitativo fanno emergere le peculiarità di ogni areale. Imola e il Faentino, con le loro argille evolute e alcune terre calcaree, possono produrre un Sangiovese di buona struttura ma anche agile. L'area di Brisighella, Marzeno e Modigliana dà in genere vini robusti e profumati, mentre la zona di Predappio e parte di quella di Bertinoro generano vini austeri e più lenti nell'ingentilire il sapore. Il potenziale del Cesenate, che secondo alcuni ha tratti comuni a Montalcino, è ancora poco investigato dai produttori. Il Riminese, con la sua prevalenza di argille e di terre basiche, dà vini leggeri e beverini, pronti e morbidi, sebbene non manchino degli esemplari più ambiziosi.

Nel descrivere il comportamento con il cibo mettiamo in luce anche una credibile diversità d'interpretazione. Le



STUFATO AL LATTE ALLA RAVENNATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE 20 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

600 g di scamone di vitellone – 1 litro di latte – 250 g di cipolline borretane sbucciate –1 cipolla bionda – 1 carota – 1 costa di sedano – 2 cucchiai di salsa di pomodoro – 2 bicchierini di rum – 20 g di burro – basilico – sale – pepe nero

1 Sbucciate e tagliate a spicchietti la cipolla, raschiate la carota e tagliatela a fettine con l'aiuto di una mandolina, mondate il sedano e riducetelo a tocchetti. Trasferite gli ingredienti in una grossa ciotola, unite lo scamone, il latte, il rum e la salsa di pomodoro, coprite con la pellicola e lasciate marinare per 4 ore in frigorifero e 2 ore a temperatura ambiente.
2 Lessate le cipolline in acqua salata in ebollizione per 10 minuti e scolatele. Trasferite la carne con la marinata in una casseruola, unite 2–3 foglie di basilico, regolate di sale e cuocetela parzialmente coperta su fiamma bassissima per 5 ore, unendo se necessario altro latte bollente.
3 Scolate la carne dal fondo di cottura, frullate quest'ultimo con un mixer a immersione e versate nuovamente la salsa nella casseruola. Unite la carne, il burro, le cipolline e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Servite la carne tagliata a fette con la sua salsa, le cipolline, una macinata di pepe e una decina di foglioline di basilico.

l'abbinamento

L'ORIGINALITÀ DELLA MARINATURA SI UNISCE ALLA PARTICOLARITÀ DELLA BOVINA ROMAGNOLA, CHE A SUA VOLTA APPARTIENE ALLA TIPOLOGIA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, COME LA MARCHIGIANA E LA CHIANINA. IL LATTE, LE VERDURE, IL POMODORO E IL RUM VANNO INCONTRO ALLA STOFFA GUSTATIVA DELLO SCAMONE, TAGLIO IDEALE PER COTTURE LUNGHE E PROGRESSIVE. IL VINO NON PUÒ EVITARE UN CONFRONTO SERRATO, PERCHÉ SE DA UN LATO LA CARNE PUÒ RISULTARE CEDEVOLE, DALL'ALTRO C'È IL FONDO DI COTTURA DIVENUTO VIA VIA PIÙ COMPLESSO. L'**OUDEIS DI VIGNE DI SAN LORENZO** HA UN PORTAMENTO ESSENZIALE, SFILA SORRETTO DA UN'ANIMA D'ACCIAIO RICOPERTA DI VELLUTO E PER LO STUFATO NON C'È SCAMPO, IL VINO SI FA TROVARE DAPPERTUTTO. L'AUTOREVOLEZZA DEL **POGGIO TURA DI VIGNE DEI BOSCHI** POTREBBE INTIMORIRE NELL'IMPATTO, MA È UNA FALSA PISTA, PERCHÉ È UN SANGIOVESE OSPITALE E, A MANO A MANO CHE SCORRE SUL TERRENO DOVE È APPENA PASSATO IL CIBO, NE SA COGLIERE L'ESSENZA. IL **LONGIANO DI VILLA VENTI** VORREBBE PARTECIPARE ALLA MARINATURA PER DARE LA SUA IMPRONTA, ALLA FINE SI ACCONTENTA DI SERVIRE IL PIATTO CON ACCURATEZZA, TANTO DA DARE L'IMPRESSIONE DI NON FINIRE MAI.

versioni giovanili, contraddistinte da un vigore genuino, umile ed efficace, meritano i primi piatti conditi con sughi di carni rosse, le paste ripiene, sempre di manzo, e alcuni antipasti caldi a base vegetale. Sono invece meno adatti ai salumi e alla gran parte degli insaccati, sui quali è necessaria la combinazione di sfrontatezza e gradualità propria dei cugini emiliani. Le versioni intermedie esprimono la gagliardia propria del Sangiovese aggiungendovi profondità odorosa e una corposità solida e vitale; queste rimangono nel campo dei primi piatti dove cresce l'elaborazione del condimento: carni intense e dalla fibra serrata oppure paste al forno la cui stratificazione premia la maggiore presenza gustativa dei vini. Questi sono anche i Sangiovese della carne di maiale cucinata e servita come secondo piatto, su cui possono far valere l'acidità e il tannino moderato. Vi sono infine versioni strutturate e potenti, ma anche duttili, da spendere sui secondi piatti, gli arrosti misti in particolare, dove rispettano le differenze delle materie da accostare, ne reggono la fibra e la modalità di cottura. Salvo rare eccezioni, il Sangiovese di Romagna non è un vino da cacciagione, la cui laboriosità gustativa evoca rossi più complessi. Anche sui formaggi è bene fare un distinguo: funziona su quelli grassi e non stagionati, mentre appena la pasta si fa compatta e gessosa consuma la propria energia in uno sterile sacrificio.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Ceregio Rosso
Fattoria Zerbina,
0546 40022, € 7
Concepito per un consumo immediato, si distingue per la diffusa freschezza tra il profumo e il sapore; mettiamo alla prova la sua fragranza sulle polpette con gli strigoli.



PorcaLoca!
Cantina San Biagio Vecchio,
349 0553598, € 12
È un vino giovanile e dal profumo di frutti rossi, in bocca fa sentire di più la pungenza dell'acidità rispetto al tannino, così da poterlo sfruttare su un tortello alla lastra.



La Farfalla
Marta Valpiani,
339 6113822, € 10
Ottenuto su una collina composta da argille azzurre, sin dal colore si presenta vivo e generoso; il suo gusto sbarazzino va su una piadina con roastbeef e squacquerone.



Tajavent
Az. Agr. Cà dei Quattro Archi,
338 7584058, € 14,50
L'azienda, nata poco più di vent'anni fa, ha scelto subito la conduzione biologica, il risultato è un Sangiovese elegante e partecipe, perfetto per il risotto con ragù d'anatra.



Campo di Mezzo
Az. Agr. Tre Monti,
0542 657116, € 11
L'azienda è la più nota dell'imolese, fra i suoi numerosi vini spicca questo rosso che sa di visciola e viola, dal sapore carnoso che incontra una pasta al forno con ragù e funghi.



Braghaus
Andrea Bragagni,
339 4700143, € 21
La vigna si trova in una delle posizioni migliori di Brisighella, su sabbie e galestro; ne scaturisce un vino schietto e vigoroso, prezioso sui garganelli al formaggio di fossa.



Oudeis
Vigne di San Lorenzo,
339 1137070, € 28
Sulle amene colline della Val d'Amone nasce un prodotto finissimo, ma non privo della peculiare gagliardia; tale armonia merita i cappelletti romagnoli all'Artusi.



Poggio Tura
Vigne dei Boschi,
338 9949367, € 22
Circondati dai boschi, i sei ettari ad alberello godono di una speciale biodiversità che caratterizza un Sangiovese autorevole, pieno, capace di accogliere il pollo in fricassea.



Longiano Riserva
Az. Agr. Villa Venti,
0541 949532, € 20
Realizzato soltanto nelle migliori annate da vitigni autoctoni, incarna il Sangiovese aristocratico e battagliero, delineato da veracità, potenza e lunghezza, ideale sull'agnello con i piselli.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

PER ESPRIMERE AL MEGLIO LE LORO DIFFERENTI CARATTERISTICHE LE TRE VERSIONI DEL SANGIOVESE DI ROMAGNA MERITANO ATTENZIONE NELLA TEMPERATURA DI SERVIZIO, PENA LA PERDITA DELLA LORO SINGOLARITÀ. I VINI GIOVANILI SI ESPRIMONO A 13-14° COSÌ DA ESALTARE LA LORO IMMEDIATEZZA. I PRODOTTI DI MEDIO CORPO È MEGLIO APPREZZARLI A 15-16° COSÌ DA CONTROLLARE MEGLIO L'ASTRINGENZA DEL TANNINO. LE RISERVE E LE SPECIALITÀ PIÙ AMBIZIOSE MERITANO I 17-18° PER DISTENDERE AL MEGLIO LA LORO RICCHEZZA. QUESTE ULTIME SONO LE VERSIONI CHE POSSONO INVECCHIARE OLTRE I DIECI ANNI.





PIADINA CON SARAGHINA, RADICCHIO E CIPOLLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

400 g di saraghina pulita e spinata – 2 cipolle rosse medie – 4 piadine – 100 g di radicchio – 50 g di pangrattato – un mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di aceto bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi a fettine sottili e fatele stufare dolcemente in padella con 3 cucchiai di olio e una presa di sale, finché saranno diventate morbide. Versate l'aceto e proseguite la cottura per altri 5 minuti finché l'aceto sarà evaporato.
2 Frullate nel mixer il pangrattato con una manciata di foglie di prezzemolo lavate e asciugate e lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale fino a ottenere un trito finissimo; poi versatelo in un piatto.
3 Passate le saraghine nel trito aromatico, premendole con la mano per farlo aderire bene, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, unite una presa di sale e 3 cucchiai di olio e cuocetele in forno già caldo a 200° per 5 minuti.
4 Mondate il radicchio, tagliatelo a striscioline, lavatelo, asciugatel e conditelo con 3 cucchiai di olio, una pizzico di sale e una macinata di pepe; trasferite il radicchio, le saraghine e parte delle cipolle nelle piadine riscaldate, piegatele a metà e servitele con le cipolle rimaste a parte.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

RICETTE SOSTENIBILI

Eco pentole

Ha 120 anni ma è dinamica come una start up, anche in campo ecologico. L'italiana Lagostina ha progettato pentole in acciaio e alluminio riciclati e riciclabili, eliminato il 90% della plastica per il confezionamento e creato un nuovo magazzino salva spazio, così ben coibentato da non richiedere climatizzazione. E ora lancia i menu consapevoli con lo chef Cannavacciuolo per la creazione di golose ricette sostenibili (lagostina.it).







pesci allevati

MARI, FIUMI E LAGHI SALVATI

L'aumento iperbolico del consumo di pesce in tutto il mondo obbliga a un cambio di rotta con il potenziamento degli allevamenti. Sono molti più di quanto si pensi e (se ben controllati) permettono di portare in tavola prodotti sani e gustosi. Basta scegliere i pesci allevati in Italia, paese da sempre all'avanguardia nel settore con l'API (associazione piscicoltori italiani, rappresenta il 90% degli allevatori) che tutela lo sviluppo delle attività in acque interne, marine e salmastre in linea con le normative per la sicurezza alimentare e la sostenibilità degli impianti. Sono 800 per 180.000 tonnellate tra pesci e molluschi all'anno: trota in primis, poi orate, spigole e persino caviale di storione. I mangimi sono controllati, l'uso di antibiotici preventivi bandito e gli allevamenti biologici in crescita. Non solo, gli allevamenti in acque aperte sono vere e proprie sentinelle ambientali, i primi a rilevare eventuali inquinanti e a dare l'allarme (acquacoltura.org).

L'ETICA IN CAMPO

SOCIETÀ BENEFIT

Probios, azienda toscana specializzata in alimentazione bio e veg da 35 anni in forte crescita (+10%), è diventata società benefit. Ridurrà ulteriormente i consumi energetici promuovendo salute e benessere dei lavoratori, dimostrando che si possono fare affari anche nel rispetto del pianeta e delle persone (probios.it).





CONSERVE GREEN

PELATI TRICOLORE

Cirio, specialista delle conserve di pomodoro dal 1856, ha ridotto fortemente il suo impatto ambientale grazie all'agricoltura di precisione e le tecnologie digitali, per ridurre al minimo l'uso di acqua e fitofarmaci. I pomodori che usa (100% italiani), così sono ancora più buoni, sani ed ecologici. Nemmeno le bucce vengono buttate, ma riciclate e trasformate per l'alimentazione animale e la produzione di tanta energia pulita (cirio.it).



APP SALVACIBO

Sacco antispreco

La danese Too Good To Go organizza la raccolta di prodotti invenduti perché non vadano sprecati e, a un solo anno dallo sbarco in Italia, ha messo in rete oltre 20mila negozi con consumatori e associazioni. Grazie alla sua app sono stati salvati 212 mila prodotti alimentari e in collaborazione con la Croce Rossa Italiana sono stati donati alle persone fragili 145mila euro di buon cibo che altrimenti sarebbe stato buttato (toogootogo.it).

bentornato Graukäse

FIORE ALL'OCCHIELLO ALTOATESINO, OTTENUTO SENZA CAGLIO E CON UN MISTERO NEL NOME, TORNA ALLA RIBALTA GRAZIE A FESTE ED EVENTI. È LA MERITATA RISCOPERTA DI UN GUSTOSO FORMAGGIO VACCINO NATO NEL XIV SECOLO (O FORSE PRIMA) E ANCORA OGGI FATTO NEI MASI

a cura di Cristiana Cassé, testi e foto del servizio di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Livia Sala



Queste forme di Graukäse hanno differenti tempi di stagionatura (il minimo è 14 giorni), come si intuisce dalla maturità della crosta. A distinguere le tipologie è anche un altro fattore: quando la massa di formaggio viene messa negli stampi, può essere più o meno pressata, dando così origine a tome di consistenza, gusto e colore diversi.

Qui sotto, Martha Hofer del maso Hirner. Produce sia Graukäse pressato sia non pressato. Più in basso, la vediamo mentre frantuma la massa prima di metterla nelle forme.






ZUPPA DI CIPOLLE
pag. 112



Qui sopra, Claudia e Roland Eder del maso Moarhof. Con le loro 12 mucche producono Graukäse e burro (anche alle erbe), entrambi rinomati nella valle.

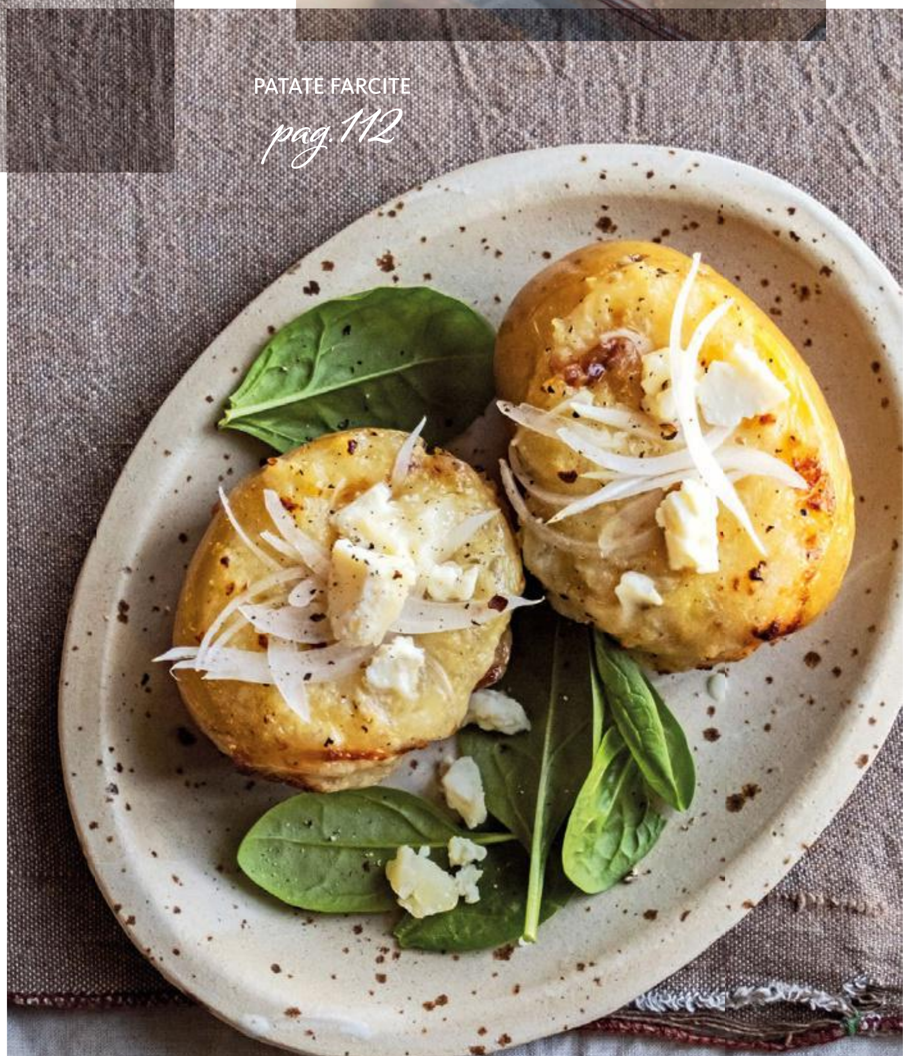


FRITTELLE DI SPINACI
pag.112

Qui sotto, una fase della produzione al maso Moarhof. Dopo una leggera salatura, le tome vengono fatte riposare per due giorni e quindi tolte dai canestri.



PATATE FARCITE
pag.112





Le forme, una volta tolte dagli stampi, vengono messe a maturare in locali molto umidi a una temperatura di 23 ° per minimo due settimane: la crosta, a questo punto, è di colore giallo.

La recente valorizzazione del Gaukäse, simbolo caseario della Valle Aurina e dell'Alto Adige, si deve all'imprenditore locale Martin Pircher ed è iniziata allo scoccare del nuovo millennio con le Giornate del Graukäse di fine settembre e con il Festival del Formaggio di marzo (l'edizione 2022 è prevista dal 18 al 20). Per trovare i primi documenti scritti sulla presenza di questa specialità di latte vaccino bisogna risalire almeno al 1325, e consultare i registri di Castel Badia (Sonnenburg), che per secoli ospitò un convento per le figlie della nobiltà locale. Ad esse spettavano le decime più golose, spesso in prodotti naturali, tra cui ovviamente il Graukäse, specialmente quello della località Rio Bianco. Attorno al suo nome si è consumato per decenni un curioso equivoco etimologico, in quanto si pensava che facesse riferimento alle sfumature grigiastre che assume durante la stagionatura (grau in tedesco significa appunto grigio). L'etnologo Siegfried Walter de Rachewiltz, per un trentennio direttore del Museo di Storia e Cultura di Castel Tirolo, ha però avanzato l'ipotesi che Graukäse si debba ricondurre al termine grob (grezzo), per la struttura rustica e grumosa della pasta. Di fatto si tratta di un formaggio-non-formaggio, ottenuto senza l'utilizzo di caglio ma per acidificazione spontanea del latte dopo la scrematura per la produzione del burro. Un processo semplice, riproducibile in piccole aziende familiari e nei masi, che lo ha fatto diventare protagonista di molte ricette della cucina contadina. Inoltre è probabilmente il più magro dei formaggi, visto che la materia grassa sul residuo secco non supera il 2%.

Il maso Moarhof guarda la valle dall'alto: bisogna salire ad Acereto, ai piedi del Picco Palù, per raggiungere la casa e il laboratorio di Claudia e Roland Eder. Intorno ci sono i 5 ettari tra bosco e pascolo che servono per alimentare le 12 vacche e gli animali da cortile. Tutti in Valle Aurina conoscono la bontà del burro del maso Moarhof, anche aromatizzato all'erba cipollina, e del loro Graukäse. A Roland è affidata la produzione del burro, mentre il Graukäse spetta quasi sempre a Claudia: il procedimento consiste nel portare il latte acidificato a quasi 40° e, quando la massa si rapprende, raccoglierla con una schiumarola e metterla a spurgare in un telo di lino o in un piatto forato. Una volta che tutto il siero è fuoriuscito, il formaggio viene frantumato con le mani e ricomposto nelle forme esercitando una pressione che può essere più o meno intensa.

Nel maso Hirner, di Martha Hofer, il latte delle due vacche viene munto dal marito Josef Schneider. Una volta inserito il formaggio nelle forme, "la diversa pressione esercitata darà vita a due tipologie di Graukäse: pressato e non pressato", spiega Martha. Le facce piane si cospargono con poco sale, si lasciano maturare le tome per due giorni, poi si tolgono dai canestri e si mettono per due settimane in locali molto umidi a una temperatura intorno ai 23 °. A questo punto l'esterno si presenta di colore giallo. Ma l'interno si differenzia in base alla pressatura impiegata: se forte, la pasta sarà bianca; se leggera, risulterà gialla. In qualunque caso, si sarà creata la sottile granulosità caratteristica del Graukäse. Martha Hofer suggerisce di provarlo a fettine su pane di segale spalmato con un po' di burro, anche se "il modo più diffuso di consumarlo è condito con cipolla e aceto". Il profumo è deciso ma non pungente, il gusto ricorda lo yogurt con note dolci e acide.

Agnes Laner del maso Mittermairhof è un'altra produttrice di Graukäse, con il latte delle sue cinque vacche. "Se la stagionatura si protrae per più settimane, la consistenza della versione non pressata diventa pressoché collosa, friabile e talvolta quasi liquida, caratteristiche che si concentrano nel termine locale *stinka*", spiega Agnes: a questo stadio il formaggio ha un profumo acre e un gusto sapido-piccante. "Ideale per la preparazione dei canederli e del loro brodo, nel quale si mette sempre una piccola quantità di Graukäse". Con i piatti a base di Graukäse il vino da provare è il Santa Maddalena Classico DOC, rosso profumato che nasce nei vigneti della città di Bolzano.

le nostre scelte

Maso Moarhof
Ahornach, 38
Campo Tures (BZ)
Telefono 3400538406

Maso Hirner
Steger Aue, 28
San Giovanni di Valle Aurina (BZ)
Telefono 0474671162

Maso Mittermairhof
Località Selva di Centro, 57
Selva dei Molini (BZ)
Telefono 3388737161

ZUPPA DI CIPOLLE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
365 CAL/PORZIONE

700 g di cipolle bianche – 120 g di Graukäse stagionato – 1 patata di circa 150 g – 2 fette di pane di segale raffermo – 10 steli di erba cipollina – 1 litro di brodo di carne o vegetale – 50 g di burro – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Fate fondere il burro in una casseruola a fondo pesante e rosolatevi le cipolle a fuoco dolce per 5-6 minuti mescolando continuamente (non devono colorire).
2 Unite la patata pelata, lavata e tagliata a cubetti, versate 8 dl di brodo e cuocete a fiamma bassa per 25-30 minuti. Fuori dal fuoco, aggiungete 2 terzi del Graukäse sbriciolato e frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale, pepate e, se la zuppa fosse troppo densa, diluitela con ancora un po' di brodo.
3 Tagliate il pane a quadrotti e tostali in forno caldo per qualche minuto. Servite la zuppa con i crostini, il resto del Graukäse sbriciolato e l'erba cipollina sminuzzata con le forbici.

FRITTELLE DI SPINACI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

300 g di spinaci puliti – 150 g di Graukäse fresco – 30 g di Graukäse stagionato – 1 patata lessata di circa 150 g – 40 g di cipolla – 2 uova – 3 cucchiai di farina di orzo (o 3-4 cucchiai di pangrattato) – 70 g di burro chiarificato – sale – pepe

1 Scottate gli spinaci in acqua bollente salata per 1 minuto scarso, scolateli e lasciateli intiepidire. Poi strizzateli e tritateli. Sbucciate la cipolla, sminuzzatela finemente e fatela appassire in padella con 20 g di burro per 2-3 minuti. Unite gli spinaci, mescolate per alcuni istanti e spegnete il fuoco. Sbucciate la patata e grattugiatela con una grattugia a fori grossi.
2 Passate il Graukäse fresco al setaccio o al passaverdure facendolo cadere in una ciotola e quindi mescolatelo con gli spinaci, la patata, le uova sbattute, la farina (o il pangrattato) e il Graukäse stagionato grattugiato; regolate di sale se necessario e pepate. Fate riposare in frigo per circa mezz'ora.
3 Formate tante polpette appiattite e cuocetele con il burro 5-7 minuti per lato con il coperchio: mantenete la fiamma medio-bassa in modo che cuociano anche internamente senza colorire troppo. Verso fine cottura, togliete il coperchio e cuocetele ancora 1 minuto per parte. In alternativa potete friggere le polpette a immersione in abbondante burro chiarificato o in olio di semi di girasole

PATATE FARCITE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

4 patate medio grandi a pasta compatta – 80 g di Graukäse ben stagionato – 80 g di Graukäse mediamente stagionato – 50 ml circa di latte – 1 piccola cipolla bianca – 20 g di crescione di fonte – 60 g di burro + quello per la pirofila – sale – pepe

1 Lavate le patate, ponetele in una pentola colma di acqua fredda e cuocetele per 30-40 minuti dall'ebollizione: verificate che siano morbide infilzandole con uno stecchino; raffreddatele parzialmente sotto acqua fredda. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza, quindi scavatele internamente con uno scavino formando così 8 barchette.
2 Passate allo schiacciapatate la polpa prelevata facendola cadere in una casseruola, aggiungete il burro, il Graukäse più stagionato sbriciolato e il latte bollente: mescolate per 2-3 minuti su fuoco moderato per ottenere un puré denso; salate e pepate.
3 Farcite quindi le barchette di patate con il composto, sistematele in una pirofila imburrata e infornatele a 180° per 10 minuti. Intanto, tagliate a lamelle il Graukäse rimasto e affettate sottilmente la cipolla. Sistemate entrambi sulle patate appena sfornate e aggiungete il crescione.

Celebrazione dei sapori

LA RIVOLUZIONE DELLE VERDURE, IMPASTI DOLCI E SALATI, RICETTE MONTANE, IL PROFUMO DEI LIMONI E LA TAVOLA PRESIDENZIALE

di Francesca Tagliabue

IMPASTI DA SOGNO

Grazie all'autrice che semplifica ogni processo, tante ricette deliziose a prova di errore, senza termini tecnici, attrezzi professionali o diplomi di pasticceria. Per risultati top (la pazienza però la dovete mettere voi).
Scuola di pasticceria. Torte e delizie dolci e salate, G. Tommasi, € 26,60



CUCINA IN QUOTA

Un percorso che attraversa le nostre montagne, tra prodotti tipici, cartine e ricette tradizionali. Paesaggi mozzafiato e piatti di ristoranti e trattorie slow: polente e zuppe, selvaggina, formaggi e dolci.
La cucina di montagna, Slow Food, € 14,90

DALLE CUCINE DEL QUIRINALE

Il volume presenta un'insolita e intrigante raccolta di immagini, racconti, interviste, aneddoti, menu e ricette dal backstage degli eventi ufficiali del Palazzo del Quirinale.
Tutti i piatti dei Presidenti, L'Ippocampo, € 29,90



GIRO D'ITALIA AL GUSTO DI BISCOTTO

Le regioni raccontate attraverso i biscottini, nati da leggende, errori, esperimenti: la neo-pasticciera Nicoletta Olivo ne ha raccolto ricette autentiche e di tradizione.
Grand Tour dei Biscottini, Programma, € 9,90

LIMONE, FRUTTO DEL SOLE

Sette sono i limoni italiani meritevoli dell'Indicazione geografica protetta: ognuno espressione di un territorio. Eccone curiosità, virtù, caratteristiche e... tante ricette.
Il paese dei limoni, Manuela Soressi, Trenta Editore, € 18



IL GIAPPONE RESO SEMPLICE

Quella nipponica è notoriamente una cucina complessa, ma questo volume riesce a proporre piatti autentici come gyoza, yakisoba e perfino il sushi. Resi accessibili e riproducibili a casa.
Japaneasy, G. Tommasi, € 32,30

ESPLOSIONE DI SAPORI

Il nuovo volume dello chef è una peana alla sapidità, per tutti: piatti facili di grande impatto, ricette e menu per chi sa osare. Le migliori combinazioni di 20 ingredienti rivoluzionano il mondo delle verdure.
Flavour, Yotam Ottolenghi, Giunti, € 39



VEG E ONNIVORI A TAVOLA INSIEME?

Gusto, equilibrio e benessere in 50 e più ricette di piatti vegetariani e vegani, vere e originali opportunità gastronomiche, pensate per tutti. Un punto d'incontro tra due universi.
Ricette vegane e vegetariane anche per onnivori, Mondadori Electa, € 17,90

uova SUPERSTAR

SONO L'INGREDIENTE PIÙ VERSATILE IN CUCINA, DALL'ANTIPASTO AL DOLCE. PICCOLO VADEMECUM PER CONOSCERLE MEGLIO E CUCINARLE SECONDO TRADIZIONE

a cura di Silvia Tatozzi, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



1



2



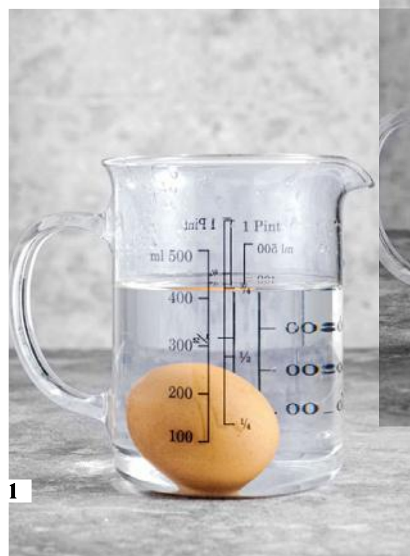
3

Sceglierle

1 La taglia dell'uovo indica il peso e la varia proporzione tra tuorlo e albume. Preferite le più grandi se vengono servite intere (in padella, sode o in camicia); le più piccole per ripieni, frittate e dolci.
2 Il colore del tuorlo varia a seconda dell'alimentazione delle galline. Quelli che virano al giallo-arancio sono ideali per la preparazione della pasta fresca.
3 Il codice di tracciabilità impresso sul guscio indica il tipo di allevamento, il Paese di produzione e la scadenza.

Valutare la freschezza

1 Immergete un uovo in acqua fredda: se è fresco, precipita fino a depositarsi sul fondo, perché tuorlo e albume riempiono tutto l'interno del guscio tranne una piccola bolla d'aria all'estremità più grossa.
2 Se l'uovo è stato deposto da 1 settimana, galleggia e si dispone in senso diagonale nell'acqua, con l'estremità più larga in alto.
3 Più l'uovo invecchia, e più si espande la bolla d'aria: dopo 2-3 settimane l'uovo galleggia disponendosi in verticale nell'acqua.



1



2



3



1



2



3

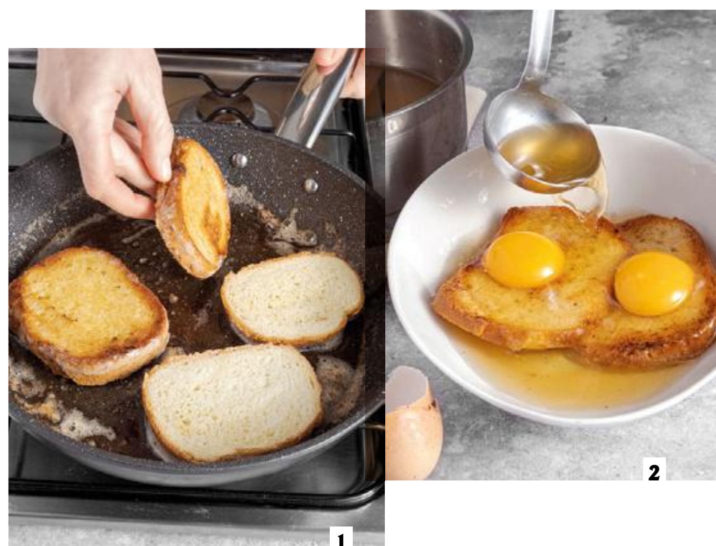
Separare i tuorli dagli albumi

1 Rompete il guscio battendo la parte più larga sul bordo di una ciotola. Separate le due metà del guscio tirandole delicatamente con i pollici e lasciate scivolare l'albume nella ciotola sottostante.
2 Passate il tuorlo da un mezzo guscio all'altro lasciando cadere nella ciotola il residuo di albume.
3 Per eliminare la parte più consistente dell'albume, tagliatela sul bordo del guscio premendo con un dito e facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

Uova alla monacella

1 Rassodate 8 uova, fatele raffreddare sotto acqua corrente e sgusciatele. Poi tagliatele a metà, nel senso della lunghezza, eliminate i tuorli e tenete da parte i mezzi albumi. Passate i tuorli sodi al setaccio facendoli cadere in una ciotola e unite 90 g di cacao dolce in polvere, 70 g di zucchero a velo, un pizzico di cannella e 1 tuorlo crudo. Amalgamate bene il composto.
2 Farcite con il composto 8 mezzi albumi tenuti da parte, ricomponete le uova con gli altri 8 mezzi albumi e passatele in un mix di 60 g di cacao e un pizzico di cannella. Sbattete 2 albumi, immergetevi le uova farcite e friggetele in olio bollente. Scolatele e servitele calde.



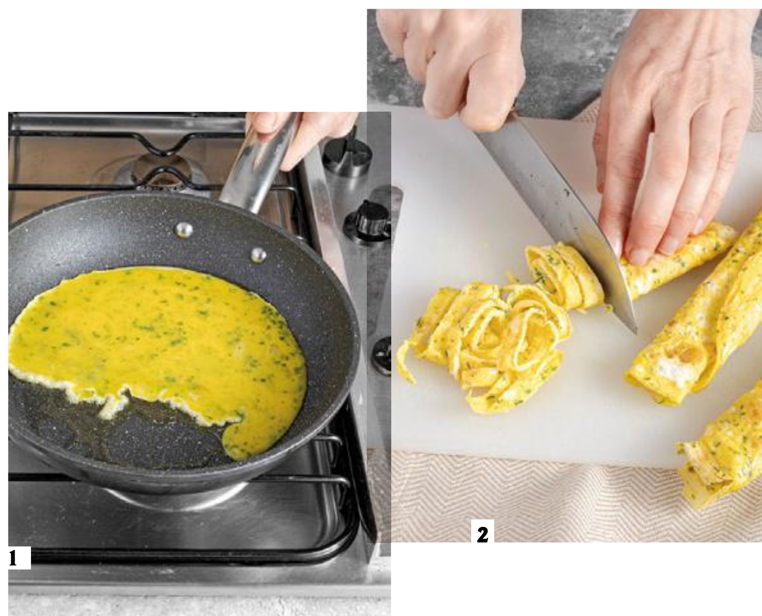


Zuppa alla pavese

1 Scaldate 1 litro di brodo di carne. Rosolate sui due lati 8 fette di pane francese con mollica compatta in 80 g di burro finché saranno croccanti fuori e morbide all'interno. Sistemate 2 fette in ogni piatto fondo.
2 Sgusciatevi sopra due uova, facendo attenzione a lasciare integro il tuorlo. Con un mestolo versate il brodo di carne bollente nei singoli piatti fondi, senza farlo cadere sulle uova, in modo che l'albume si rapprenda appena e il tuorlo resti molto morbido. Cospargete con abbondante parmigiano reggiano Dop grattugiato con una grattugia a fori larghi e una generosa macinata di pepe. Servite la zuppa subito.

Uova in trippa

1 Lavate e asciugate 1 ciuffo di prezzemolo, poi tritate le foglie. Sgusciate 6 uova in una ciotola, sbattetele con una forchetta e aggiungete il prezzemolo, sale e pepe. Scaldate una padella antiaderente unta d'olio, versatevi una piccola parte delle uova sbattute e girate la padella in modo che le uova ricoprano il fondo. Cuocete la frittatina su entrambi i lati. Proseguite così sino a esaurire il composto.
2 Arrotolate le frittatine preparate e tagliatele a listarelle di 0,5 cm. Distribuitele a strati in 4 pirofile condendo ogni strato con salsa di pomodoro, un mix di pecorino e parmigiano reggiano Dop grattugiati e completate con qualche foglia di menta tagliuzzata. Infornate a 180° per 15 minuti e servite.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

come conservarle

LE UOVA HANNO UN GUSCIO POROSO E PER I BATTERI NON È COSÌ DIFFICILE SUPERARLO. VANNO DUNQUE CONSERVATE IN UN LUOGO MOLTO FRESCO, MEGLIO IN FRIGORIFERO E NELLA LORO CONFEZIONE (COSÌ EVITERANNO ANCHE DI ASSORBIRE ODORI): SISTEMATELE SUI RIPIANI (I PIÙ BASSI), PER EVITARE IL FREQUENTE CAMBIO DI TEMPERATURA OGNI VOLTA CHE APRITE E CHIUDETE LO SPORTELLO DEL FRIGO.
LE UOVA NON VANNO MAI LAVATE E QUELLE ROTTE DEVONO ESSERE ELIMINATE.
I TUORLI SI POSSONO TENERE IN FRIGORIFERO AL MASSIMO PER 2 GIORNI, ALL'INTERNO DI UN CONTENITORE ERMETICO E COPERTI CON 1-2 CUCCHIAI DI ACQUA; RICORDATE DI SCOLARE L'ACQUA PRIMA DI UTILIZZARLI.
ANCHE GLI ALBUMI AVANZATI LI POTETE CONSERVARE IN FRIGO, ANCHE PER 4-5 GIORNI.



NEL PROSSIMO NUMERO:
UOVA COTTE IN ACQUA



A forma di clessidra, in vetro borosilicato con inserti in legno e cuoio anti-scottatura, la caffettiera Chemex è oggetto di culto tra i coffee lover ed è esposta al MoMA di New York (da 6 tazze, € 45). Per estrarre al meglio tutti gli aromi dell'oro nero servono i filtri in carta (100 filtri, € 13) e il bollitore elettrico Fish Smart di Timemore con beccuccio "Goose Neck" (800 ml, € 198). Tutti in vendita su **caffelab.it**. Tazze **Kinto**. Indirizzi a pagina 122

L'altro caffè

PERCOLAZIONE, POUR OVER, FRENCH PRESS... METODI DIVERSI PER PREPARARE L'AROMATICA BEVANDA PER MOMENTI DI MASSIMO RELAX

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Il caffè è la seconda bevanda più consumata dopo l'acqua: quasi tre miliardi di tazze vengono bevute ogni giorno nel mondo. Sorprende scoprire che i maggiori amanti di questa eccitante bevanda siano i finlandesi che ne consumano 12 chili pro capite all'anno, seguiti dai norvegesi con 9,9 chili.

La maggior parte di queste tazze è preparata con il metodo della percolazione – conosciuto anche come *pour over coffee brewing* o *dripper* – in modo da ottenere il cosiddetto caffè filtro. Oltre a essere il più diffuso, questo metodo di estrazione del caffè è anche tra i più antichi grazie alla semplicità di preparazione ottenuta tramite la filtrazione per gravità. L'acqua portata alla temperatura di 92-96° si versa lentamente e con movimenti circolari sul caffè macinato grossolanamente, inserito all'interno di un filtro di forma conica, in carta monouso, in tessuto o in rete metallica. In questo modo le sostanze idrosolubili contenute nella polvere del caffè vengono trasferite nella tazza. In forma più rustica, questo procedimento avveniva già nell'Ottocento con l'ausilio di una caraffa, un colino e un porta filtro, ma il risultato non era dei migliori: la bevanda risultava molto amara e il gusto troppo intenso. Bisogna attendere il 1908 per ottenere un caffè dall'aroma pieno e senza sgradevoli sentori di bruciato, quando l'intraprendente casalinga tedesca Melitta Bentz inventa un colino usa-e-getta di carta a forma di cono, talmente comodo e funzionale da essere in uso ancora oggi. Ed è ancora la Germania a prodigarsi nelle invenzioni dedicate alla nera bevanda.

oltre l'espresso

Universo di varietà e aromi, quello che comunemente chiamiamo caffè americano in realtà ha radici europee: dalla più scenografica caffettiera in vetro borosilicato a clessidra inventata in Germania alla nostra storica cuccumella napoletana, fino a quella a stantuffo made in France, ma brevettata in Italia

Infatti nel 1954 appare sul mercato la Wigomat, prima macchina elettrica e automatica per la preparazione del caffè filtrato brevettata da Gottlob Widmann. Ma la macchina per caffè filtro più popolare e diffusa è la Moccamaster, disegnata nel 1968 dall'olandese Gerard Clement Smit e prodotta dall'azienda Technivorm; il suo pregio è di combinare la temperatura di infusione ottimale con il tempo di erogazione così che ogni tazza di caffè abbia un aroma perfetto.

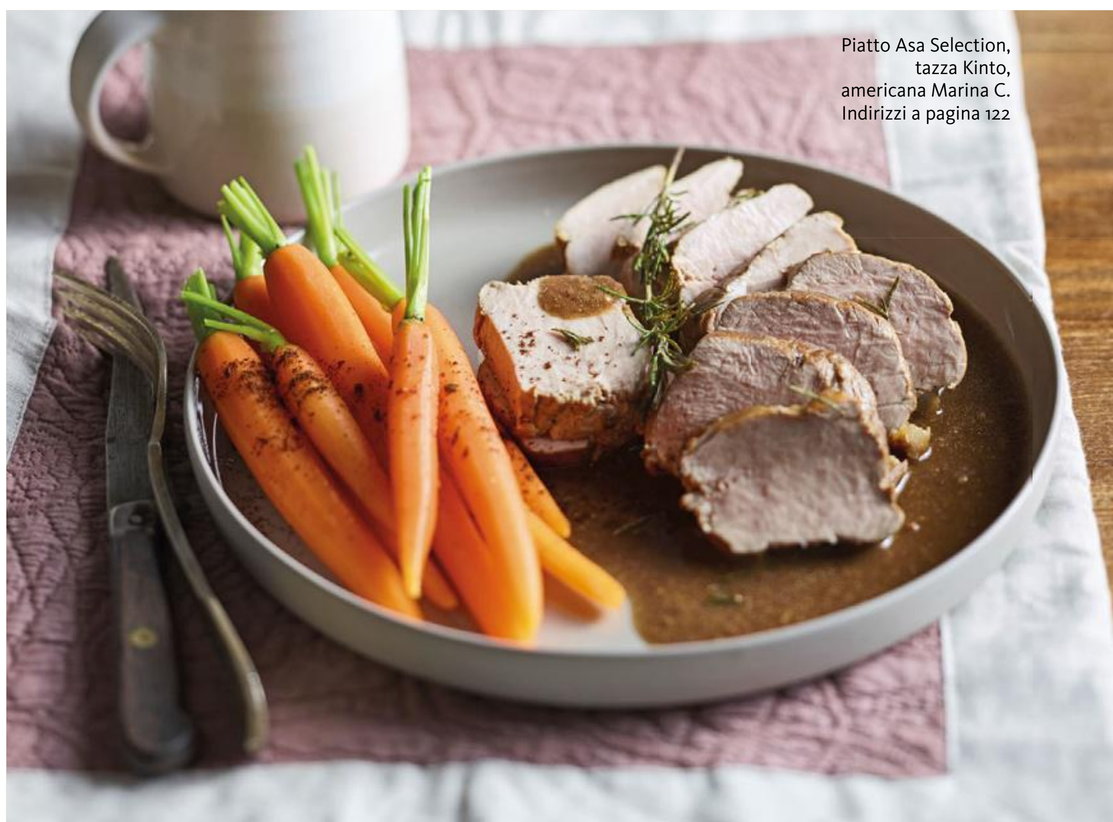
La cultura e la pratica di questa bevanda con metodi di estrazione alternativi all'espresso sono diffuse in tutto il Nord Europa, nel Giappone e negli Stati Uniti, dove è talmente popolare da prendere il nome di caffè americano. Il mondo del *pour over coffee brewing* riscuote sempre più interesse e gli appassionati sanno riconoscere caraffe e filtri che, a seconda della forma o del funzionamento, danno un diverso carattere al caffè. Famosa è la Chemex, caraffa in vetro inventata nel 1941 dal tedesco Peter Schlumbohm, dal design particolare e inconfondibile. Mentre il caffè filtro all'italiana è quello preparato con la storica cuccuma napoletana, anch'essa un icona, che riproduce a tutti gli effetti la funzione di *pour over*. Infine la famosa *french press* con stantuffo, inventata in Francia nel 1852 e brevettata in versione più moderna nel 1929 dal designer italiano Attilio Calimani. Questa caffettiera adotta il metodo per infusione: si mette il caffè macinato a calibro medio nel bricco cilindrico, si versa l'acqua bollente e si mescola per poi lasciare in infusione qualche minuto e abbassare lo stantuffo così che la polvere di caffè resti schiacciata sul fondo. *Voilà, le café est prêt!*

FILETTO DI MAIALE AL CAFFÈ

MEDIA
PER 4 PERSONA
PREPARAZIONE
15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA
40 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di maiale – 4 dl di caffè americano – 40 g di pancetta affumicata – 1 chiodo di garofano – 4 bacche di pepe nero – 400 g di carote novelle – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 pizzico di caffè in polvere – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Riunite in una pirofila il caffè con le bacche di pepe leggermente pestate, il chiodo di garofano e il filetto di maiale e lasciatelo marinare a temperatura ambiente per un'ora, rigirandolo di tanto in tanto.
2 Scolatelo dalla marinata, asciugatelo con carta da cucina e salatelo, poi filtrate la marinata e tenetene da parte 1 dl. Sciogliete il burro in un tegame da forno, unite un cucchiaio di olio e rosolate la carne per 5 minuti, girandola su tutti i lati.
3 Unite gli spicchi d'aglio, il rosmarino, la pancetta, il caffè della marinata tenuto da parte e cuocete la carne in forno già caldo a 200° per 25 minuti. Raschiate le carote, lavatele e cuocetele a vapore per 10 minuti. Scolate la carne dal fondo di cottura, frullate quest'ultimo con un mixer a immersione, fatelo ridurre leggermente su fiamma vivace e servitelo con la carne tagliata a fette e le carote cosparse con il pizzico di caffè.



Piatto Asa Selection, tazza Kinto, americana Marina C. Indirizzi a pagina 122

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



In vetro borosilicato la caffettiera pour over con filtro in acciaio inox, sughero e laccino in pelle anti scottature (da 8 tazze, € 30; da 4 tazze, € 22 circa) da sorseggiare nel bicchiere in vetro a doppia parete (2 bicchieri, € 12,95). **Bodum**



Caffettiera a pressofiltro Preziosa in vetro borosilicato lavabile in lavastoviglie e corpo in acciaio inox con incisa la silhouette dell'iconico Omino con i Baffi (350 ml, € 20,90; 1 l, € 27,90). **Bialetti**

Temperatura e tempo di estrazioni precisi grazie ai tasti di selezione con la macchina elettrica Precision Brewer Thermal in acciaio inox spazzolato con caraffa termica, cestelli a base piana e a cono e caraffa in vetro (da 1,7 l, € 329,90). **Sage**



Resistente agli shock termici, la Slow Brew Coffee Maker Le'Xpress è in vetro borosilicato con manico resistente al calore e filtro in acciaio inox (da 8 tazze, € 45,60). **Kitchen Craft**





Dal design nordico, l'elegante caffettiera a stantuffo è in acciaio inox spazzolato con inserto sottovuoto per mantenere il caffè caldo più a lungo; il manico è in rovere (€ 99,95). **Eva Solo**



Vista nei film con Edoardo De Filippo e Totò, la classica cuccumella in alluminio è rimasta quasi invariata negli anni; preparare il caffè con la Napoletana per percolazione è un vero e proprio rito (3 tazze, € 37). **Ilsa**

Il filtro in acciaio inox si può usare infinite volte, basta pulirlo bene dopo ogni caffè per non rischiare che conferisca un gusto sgradevole alla bevanda; il corpo è in vetro borosilicato con inserto in silicone (in due misure a partire da € 49,95). **Blomus**



INTERVISTA



Le regole auree

BARISTA TRAINER & COFFEE EXPERT CONSULTANT, SIMONE CELLI FA PARTE DEL COLLETTIVO CAFFÈLAB E CONOSCE BENE IL MONDO DEL CAFFÈ, DAL BREWING ALL'ESPRESSO.

COS'È LA BREW RATIO? PER PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO NON CI SONO REGOLE VERE E PROPRIE. LA BREW RATIO È IL RAPPORTO TRA ACQUA E CAFFÈ: SE METTIAMO TROPPA ACQUA AVREMO UNA SOVRAESTRAZIONE CON LA CONSEGUENZA DI UN CAFFÈ PIÙ LEGGERO E AROMATICO; AL CONTRARIO, CON POCA ACQUA AVREMO UNA TAZZA PIÙ FORTE MA POVERA DI AROMI. PER UN RISULTATO BILANCIATO È MEGLIO USARE 60 GRAMMI DI CAFFÈ PER UN LITRO DI ACQUA.

GLI ERRORI DA EVITARE? PER UN OTTIMO RISULTATO È MEGLIO USARE UN CAFFÈ FRESCO, CON UNA TOSTATURA CHIARA E LEGGERA; NON UTILIZZARE DUE VOLTE LO STESSO FILTRO DI CARTA E IN CASO DI FILTRO IN METALLO PULIRLO ACCURATAMENTE, ALTRIMENTI GLI OLI DEL CAFFÈ SI DEPOSITANO SULLA SUPERFICIE E IL RISULTATO SARÀ RANCIDO.

L'INGREDIENTE FONDAMENTALE? IL 98-99% DEL CAFFÈ FILTRO È COMPOSTO DA ACQUA, QUINDI LA SCELTA DI QUESTO INGREDIENTE RISULTA FONDAMENTALE. È DA SCONSIGLIARE L'ACQUA DEL RUBINETTO, SPESSO TROPPO "DURA" E CON AGGIUNTA DI CLORO CHE PUÒ ALTERARE IL GUSTO DELLA BEVANDA; VA BENE INVECE UN'ACQUA IN BOTTIGLIA CON UN RESIDUO FISSO MEDIO, TRA I 75 E I 250 PPM, O UN'ACQUA FILTRATA ANCHE CON UNA CARAFFA.







lungo e in mug

Mentre il classico espresso italiano ricarica di energia, i caffè lunghi in tazza grande alla maniera del Nord Europa e degli Stati Uniti sono associati a momenti di relax. **Nespresso**, sempre attenta ai trend, abbina alla macchina più versatile Vertuo Next (€ 149) la nuova Carafe Pour-Over Style da 535 ml (€ 45) e le nuove capsule con 9 miscele (€ 1 per capsula per 230 ml pari a 2 tazze).



sale&pepe

Stile Italia Edizioni

marzo 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Marta Basalto, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Elena Luraghi, Paola Mancuso, Paolo Marchi, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Osvaldo Presazzi, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Francesca Salvemini, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

nel numero di aprile

ALLA TAVOLA DI TOGNAZZI
Pranzo nella casa museo dell'attore, grande appassionato di cucina, con le ricette cha amava di più

PER PRIMO CRÊPE
Da una semplice pastella si plasmano scrigni di irresistibile bontà

TASCHE E POLPETTONI
Freschi e gustosi, fanno subito primavera

in edicola dal 22 marzo

indirizzi
MARZO 2022

- ARIELLA COLORIFICIO, ariellacolorificio.com
- ASA SELECTION, DISTR. DA MERITO, merito.it - asa-selection.com
- BIALETTI, bialetti.com
- BLOMUS, DISTR. DA MERITO merito.it
- BLOOMINGVILLE bloomingville.com
- BODUM, bodum.com/it
- BROGGI, broggi.it
- BUSATTI, busatti.com
- CAFFÈLAB, caffelab.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CATERINA VON WEISS, distrettoisola.it
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fischbacher.com
- COPERTA STUDIO, instagram.com/coperta_studio
- COSENTINO, cosentino.com
- COTE, co-te.com
- CUP & CO, cup-co.it
- EVA SOLO, evasolo.com - info@coolnordicdesign.com
- FALCON ENAMELWARE, falconenamelware.com
- FORME DI FARINA, sarafarina.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GARBO PRESS & PR, garbo.biz
- HIDE AND JACK, hideandjack.com
- ICIO LEVANTE, lineaicio.com
- ILSA, ilsa-italy.it
- KINTO, kinto-europe.com
- KITCHEN CRAFT, kitchencraft.co.uk
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LIVELLARA, livellara.com
- LUCA PEDONE PER CLAYLAB, claylab.it
- MANCUSODESIGNLAB, mancusodesignlab.com
- MANUELA METRA, manuelametra.com
- MEPRA, mepra.it
- MIRTILLO ROSSO ANTIQUES, mirtillorosso.antiques@gmail.com
- NASON MORETTI, nasonmoretti.com
- NESPRESSO, nespresso.com.it
- NUDE GLASS, nudeglass.com
- ONCE MILANO, once.com
- PASABAHCE, pasabahce.com
- PINTI INOX, pinti.it
- POIS A RIGHE, poisarighe.com
- POMAX, pomax.com
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- SAGE, DISTR. DA PHORMA phorma.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- VILLEROY & BOCH, villeroy-boch.it
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- WECK, mcm-europe.fr/it